

# WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

[www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr)

## BUSINESS

LES 3 MOUSQUETAIRES DU SUSHI  
À LA FRANÇAISE

## JAPAN EXPO

PLACE À LA GASTRONOMIE  
JAPONAISE

## EXPO

ROSANJIN AU MUSÉE GUIMET

dossier

## KAMPAÏ !

L'ART ANCESTRAL DU SAKÉ





Tél : 01 45 10 24 00  
Fax : 01 45 10 24 01  
commande@foodex.fr

www.foodex.fr  
Importateur de produits alimentaires japonais

NOUVEAU : Sake pétillant MIO 雫



私にうれしい、  
新感覚の  
スパークリング清酒です。



松竹梅自釀蔵 雫  
MIO



Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo



shirakabegura-mio.jp

Whisky

Sake

Shochu

Liqueurs



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.





## Non, le saké n'est pas...

**C**et alcool fort qu'on vous offre dans une petite tasse coquille à la fin d'un (généralement mauvais) repas de sushi ! Ce tord-boyau, artificiellement parfumé à la rose, est une « spécialité » chinoise qui n'a en effet rien à voir avec le *nihonshu*, le « vin japonais » issu de la fermentation du riz et qui titre entre 12 et 16° au maximum.

Cette erreur très répandue en France s'explique par le fait que 95% des restaurants japonais en France sont tenus par des Chinois qui ont l'habitude d'offrir à leurs clients ce qu'ils appellent un « saké » en digestif. Précisons, à leur décharge, que l'utilisation du mot « saké » n'est pas tout à fait une tromperie puisque, en japonais, il désigne tout type d'alcool. Il serait néanmoins plus honnête de le proposer sous son vrai nom chinois de *mei kwei lu* plutôt que d'entretenir la confusion.

Qu'est-ce alors que le « vrai » saké ? C'est ce que nous vous proposons de découvrir dans ce numéro presque entièrement consacré à la boisson nationale japonaise. Nous avons pour cela donné la parole à Sylvain Huet qui ne ménage pas ses efforts pour faire connaître le saké en France. Premier Français à être honoré, au Japon, du titre de Saké samouraï, il nous explique comment est fabriqué le saké et comment les Japonais classifient leurs meilleurs crus. En association avec Wasabi, Sylvain assurera, à partir du mois de septembre, des formations au saké pour professionnels et amateurs (voir les détails p.18). D'ici là, nous vous invitons à visiter le tout premier salon du saké en France qui se tiendra les 21 et 22 juin à la Bastille et où l'on pourra goûter près de 150 sakés différents.

Dans la deuxième partie de notre dossier, la journaliste culinaire Chihiro Masui vous invite à tester les accords entre saké et cuisine française que quelques chefs étoilés et « japonisants » proposent de plus en plus souvent sur leur carte. Cette alliance sera d'ailleurs le thème d'un livre à paraître cet automne signé Toshio Kuroda, le patron de Bizan et Issé Workshop. Depuis plus de vingt ans, avec le soutien de personnalités comme le sommelier Olivier Poussier ou l'acteur Gérard Depardieu, ce japonais atypique s'emploie à expliquer à ses clients français les subtilités du « vin de riz ». Allez le rencontrer dans son épicerie de la rue Saint-Augustin, vous ne regretterez pas le voyage...

- COUVERTURE : MATTHIEU ZELLWEGER
- RÉDACTION : TINKA KEMPTNER, PATRICK MANASSON, RAPHAËLE MARCADAL, CHIHIRO MASUI, BRIGITTE PERRIN, RYOKO SEKIGUCHI, JEAN-LUC TOULA-BREYSSE.
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY BONAN (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE MORILLON
- PUBLICITÉ : 01 42 08 50 47
- IMPRESSION : Groupe-Morault
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK DUVAL

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,  
40 RUE DE MOUZAÏA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47  
MAIL : [wasabi@wasabi.fr](mailto:wasabi@wasabi.fr)  
SITES INTERNET : [www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr) et [www.chef-sushi.com](http://www.chef-sushi.com)  
ISSN : 1767-6142  
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon



## P.4-5 WASACTUS nouveaux lieux, nouvelles tendances

**RESTAURANTS** : Paris : Es, Vivant Table, Table, Les Climats.

**LIVRES** : Le Club des Gourmets, Sakés, Paris Nippon, Guide du Japon à Paris, Gyozas et raviolis vapeur, Soba !

**WASA-ACTUS** : Wasabi à Japan expo, Le premier guide du Japon sur internet

## P.8 LES TROIS MOUSQUETAIRES DU SUSHI FRANÇAIS



## P.11 WASA-ACTUS Wasabi à Japan Expo Guidejapon.com

## P.12-25 DOSSIER Kampai ! L'art du saké

Toutes les clés pour comprendre et apprécier le "vin de riz japonais"



## P.26 ROSANJIN L'homme qui voulait manger la beauté

## P.30 CARNET D'ADRESSES



# Un vent de Japon souffle sur les assiettes parisiennes

Allégée, agrémentée ça et là d'une goutte de soja, d'une pointe de yuzu ou de shiso, la cuisine française prend un sérieux coup de jeune lorsqu'elle est pratiquée par de jeunes chefs japonais. 4 exemples récents le prouvent.

ES

Es est-ce si bon ? **Oui !**



Ce mauvais jeu de mot (signé Gainsbourg) pour indiquer aux non-germanisants que Es, en allemand, a le sens, très vague, de « ça » sous la forme neutre ou encore de « quelque chose », « je ne sais quoi ». Un nom encore plus bref qu'un haïku, absolument parfait pour évoquer la cuisine subtile de Takayuki Honjo. Ce Nippon de génie a fait ses classes, excusez du peu, chez l'Astrance puis chez Noma à Copenhague avant d'ouvrir, il y a quelques semaines son premier restaurant. Dans un décor monacal (mais curieusement assez chaleureux) un personnel 100%... italien ! vous apporte une succession de petits plats sans que vous ayez passé la moindre commande. Il s'agit d'un « menu surprise » qu'on vous promet différent le lendemain si d'aventure vous décidez de revenir. Le festin de moine zen commence

par un bâtonnet à l'armoise avec sa confiture de citron suivi d'une association d'une rare audace : du fromage de brebis frais garni d'oursin, d'une mousse d'olive noire et d'oxalis (une sorte de trèfle !). On a rarement parlé cette langue à nos papilles... Nous avons été tout aussi bluffés par le plat de poisson - deux cubes de barbe de Bretagne aux endives caramélisées avec un jus de crevettes grises - que par la volaille : un poulet aux deux asperges (l'une de Provence, l'autre sauvage), croquantes l'une et l'autre comme seuls savent les cuire les Japonais, assaisonnées d'une pâte de noisette et d'une sauce à l'ail « des ours ».

Ce repas aussi léger que raffiné vous laissera toute la place pour un dessert (ce jour-là une incroyable déclinaison autour de la pomme) ce qui est une bonne chose car il sera signé Yukiko Sakka, l'ancienne pâtissière de Pierre Gagnaire.

Allez-y vite pendant que c'est encore abordable. S'ils continuent comme ça (et on voit mal pourquoi ça changerait) les étoiles leur pendent au nez...

Comptez 65 € avec une verre de vin le midi.

Es, 91, rue de Grenelle, Paris 75007. TÉL : 0 145 51 25 74.

Réservation indispensable (salle toute petite)

VIVANT TABLE

1<sup>er</sup> resto « **franponais** » à Paris

Vivant Table est le genre de nom qui aurait à coup sûr inspiré Florent Gorges l'auteur de la désopilante anthologie du Franponais (voir Wasabi n°33).

On n'est donc pas surpris de trouver 2 Nippons en cuisine même si le patron, Pierre Jancou, n'a rien à voir avec le Japon (du moins à notre connaissance). Dans cette ancienne oisellerie où les faïences de l'atelier Gilardoni représentant des faisans ont été magnifiquement restaurées, on sert une cuisine française "inventive" où le chef Atsumi Sota (ancien de Stella Maris) laisse libre cours à ses humeurs au gré des saisons. Le menu à 55 € (+ 39 € si vous voulez assortir chaque plat d'un vin différent) comprenait ce jour-là, en entrée, un carpaccio de veau servi avec de la burrata et des betteraves jaunes émincées (photo) : une "tuerie" comme on dit main-

tenant quand on n'a pas de mots pour décrire une telle explosion de goûts, de textures, de fraîcheur ! Certes, le veau cru, tout le monde en fait aujourd'hui mais on est diablement rassuré de le savoir sélectionné et préparé par des mains japonaises ! La suite ne fut pas moins étonnante avec un Saint-Pierre aux petits légumes (mini navets servis bien croquants) où une pièce de cochon noir aussi fondante qu'un Chateaubriand. Assaisonnement légèrement sucré rappelant le miso auquel on deviendrait vite "accro". Seuls les desserts sont, à notre humble avis, un peu trop sucrés mais rien ne vous empêche de demander le parmesan sans miel ou le carpaccio d'ananas sans son napage de chocolat...

VIVANT TABLE, 43 rue des petites écuries 75010 Paris

Tél : 01 42 46 43 55





## TABLE

### Au cœur du produit

L'équipe de Wasabi au grand complet (ou presque) a eu la chance d'être conviée à une dégustation de poisson au restaurant Table ouvert en avril dernier par Bruno Verjus, célèbre critique gastronomique qui passe

derrière les fourneaux. Un repas organisé par l'association Pavillon France qui s'est donné pour mission de promouvoir toute la filière du poisson français.

Si nous vous en parlons dans Wasabi, c'est que Bruno s'est entouré d'une solide équipe japonaise (un hasard, prétend-il) qui met en musique sa volonté de faire de la non-cuisine. Entendez par là qu'ici, seul le produit compte et que tout doit être fait pour le transformer le moins possible (déjà très japonais comme approche). D'où des cuissons extrêmement brèves, voire pas de cuisson du tout. Ce jour-là, Bruno et son chef, Masa Ikuta, nous ont régales de bonite et de chinchard crus façon sashimi simplement agrémentés d'un filet d'huile d'olive et de quelques herbes fraîches. Au moment où on

commençait à se dire qu'avec le cru, on est vraiment au plus proche du goût des choses, même sans passer par la case Japon... Bruno et son équipe sont passés au cuit. Oh, à peine : la lotte servie juste poêlée était vraiment onctueuse, s'accordant à merveille avec une purée carottes-oranges digne d'Alain Passard. Amoureux des produits qu'il va chercher chez les petits producteurs qu'il connaît personnellement, Bruno Verjus vous les servirait bien, s'il le pouvait, directement dans leur caisse... Ca fait grincer quelques dents. Nous on adore... Et puis, allez savoir pourquoi, on aime bien, à Wasabi, les journalistes qui deviennent restaurateurs ! Env. 60 € avec le vin.

Table, 3, rue de Prague, Paris XIIIe. Tél. : 01 43 43 12 26. Fermé samedi et dimanche.

## LES CLIMATS

### Discrètement nippon

Officiellement, Les Climats n'a rien de japonais mais quand on sait que le chef n'est autre que Phan Chi Tam, l'ancien chef de Kiku, on peut être certain que chaque plat recèle, même si c'est presque en douce, une bonne dose de Japon, facilement décelable par tout nippo-gourmet. Ainsi, le maquereau cuit en basse température est-il assaisonné d'une gelée de vinaigre à la fleur de cerisier et agrémenté de pousses de shiso... La daurade en carpaccio est servie avec un vinaigre de Tosa et la lotte dans un bouillon dashi fleurant bon le mirin et le saké. Les amateurs de goûts nippons apprécieront également, accompagnant le carré d'agnelet, l'ail noir d'aomori vieilli dans la mer ! Malgré sa relative jeunesse, Tam, d'origine vietnamienne, a déjà un palmarès impressionnant : il a commencé comme chef sushi dans de « vrais » établissements japonais, apprenant son métier avec les meilleurs sushiya japonais de Paris (il a même donné des cours !), avant d'enchaîner les postes dans les « gastros » comme Ladurée, Le Ritz ou le Mandarin oriental où il a gardé les yeux bien ouverts...

Denis Jamet et Carole Collin, les propriétaires du lieu, lui ont donné carte blanche, lui confiant la lourde tâche de relancer cette adresse quelque peu tombée en désuétude qui occupe une ancienne poste. Entièrement redécorée par la styliste Bambi Sloan, la salle vaut d'ailleurs, à elle seule, la visite. A noter : une cave exceptionnelle composée exclusivement de vins de Bourgogne. Les menus de midi (3 plats) sont à 45 €, ceux du soir oscillent entre 75 et 95 €.

Les Climats, 41 rue de Lille, 75007 Paris.  
T. 01 58 62 10 08. [www.lesclimats.fr](http://www.lesclimats.fr)



## TAKAOKAYA

### Nori

*cultivateur  
et fabricant depuis  
1890.*

### Thé vert de Shizuoka

*ISO 14001  
Restauration & détail*



Tél. - Fax :

**01 30 90 80 64**

*le-maitre.franck  
@  
wanadoo.fr*

Distribué par FOODEX





## Le Club des gourmets

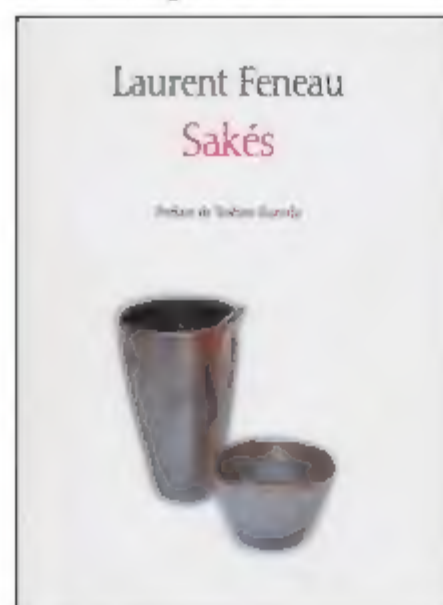
**L**es onze nouvelles d'écrivains connus (Osamu Dazai, Jun'ichiro Tanizaki, Kafû Nagai...) qui composent cet ouvrage ont un point commun : la gastronomie. Ryoko Sekiguchi (qui signe deux articles dans ce numéro de Wasabi) les a rigoureusement sélectionnées afin de donner au lecteur une idée de la façon dont les écrivains japonais perçoivent la nourriture. Comme l'écrit Ryoko Sekiguchi dans l'avant-propos, il est tout aussi naturel aux écrivains japonais d'écrire sur la cuisine que sur le théâtre ou le cinéma. Le texte qui donne son titre au livre est signé Tanizaki (*L'éloge de l'ombre*) et mêle érotisme et gourmandise mais ce n'est pas forcément le plus étonnant. On lira avec, peut-être, encore plus de plaisir celui, très étonnant, de Kanoko Okamoto sur les sushis avant de se précipiter dans son sushiya préféré...

**Le Club des gourmets et autres cuisines japonaises, P.O.L. 13 €**

## Sakés

**E**crivain et chroniqueur gastronomique (Omni-vore, Gmag, Les Cahiers de la gastronomie), Laurent Feneau est depuis longtemps, un passionné du Japon. C'est, comme il le dit lui-même, avec « modestie et humilité » qu'il a décidé de s'initier au saké en parcourant l'archipel à la recherche d'une « expérience sensorielle inédite ». Le résultat : un petit livre à la fois précis et plein de poésie qui peut constituer une bonne introduction au « vin japonais ».

**Sakés de Laurent Feneau, Préface de Toshiro Kuroda. Argol. 13 €.**



## Deux guides du Japon à Paris

**Gastronomie, shopping, beauté, culture... deux guides sortis à quelques mois d'intervalle rassemblent les meilleures adresses de la capitale**

### Petit futé Paris Nippon



**R**égulièrement publié depuis plus de dix ans, ce Paris nippon est une mine d'adresses pour tout ce qui touche au Japon à Paris : restaurants, bien sûr, mais aussi salons de thé, pâtisseries japonaises, librairies spécialisées en manga, clubs d'arts martiaux (y compris le kino-

michi) et même une adresse de tatoueur japonais... Le parti pris de la rédaction (auquel nous adhérons sans réserve) est de ne pas faire preuve d'une orthodoxie trop restrictive, notamment pour les restaurants : la sélection proposée inclut donc nombre de « faux japonais » mais le guide assure avoir tenu compte, avant tout, de la qualité et de l'accueil.

**Petit futé Paris Nippon, 9,95€.**

### GUIDE DU JAPON À PARIS

**R**éalisé par une journaliste (mais aussi styliste) japonaise vivant en France, ce guide « pas comme les autres », paru en avril dernier, est nettement plus élitiste que le précédent. Les adresses sélectionnées (150 en tout) sont vraiment japonaises (même si elles n'y sont pas toutes) et l'ouvrage est illustré de grandes photos mettant davantage en vedette les personnes que les produits. Le chapitre Shopping, mode et déco est de loin le plus complet car on sent bien que Minako Norimatsu, l'auteur du guide, en connaît personnellement tous les acteurs.

**Le Guide du Japon à Paris, Le Chêne. 16, 90 €.**





## Gyozas & raviolis vapeur



**N**os collaboratrices Chihiro Masui et Yumiko Saito (lire leur article sur le saké p. 20) se sont intéressées à cette très goûteuse spécialité sino-japonaise souvent servie en plat secondaire dans les restaurants de nouilles. Réalisés à partir de farine de blé T45 et T55, les gyozas ne sont pas bien difficiles à cuisiner à la maison et leur contenu peut être varié à l'infini : porc ou bœuf haché, poulet, chou, crevette, saumon, épinards...

On peut les cuire à l'eau ou les griller ou encore les cuire à la vapeur. Même chose pour les wontons, raviolis qu'on sert généralement dans une soupe, ou les siu-mai, spécialité chinoise à la vapeur. Les recettes sont bien expliquées et les très jolies photos vous permettront de voir si vos créations ressemblent bien au résultat final...

**Gyozas et raviolis vapeur,**  
Hachette cuisine, 7 €.

## Soba ! nouilles japonaises



**A**près la vague des sushi qui, il faut bien le dire, commence un peu à s'essouffler, les ramen, soba et autres udon sont la nouvelle folie des nippon-gourmets parisiens. Laure Kié une franco-japonaise qui a déjà pu-

blié plusieurs livres de cuisine japonaise (Izakaya, Japan), recense ici les principales recettes de nouilles à déguster grillées (yakisoba), en soupe (miso ramen, shoyu ramen...) ou en salade toutes très populaires au Japon. On trouvera également, en fin d'ouvrage, quelques plats annexes comme les gyozas ou les harumaki (pâtés impériaux à la japonaise). Un livre joliment illustré et dont les recettes (notamment les sauces) sont faciles à suivre.

**Soba ! Nouilles japonaises.** Mango. 14, 95 €.



**Yamasa, la sauce soja**  
qui respecte le goût du sushi



**YAMASA CORPORATION**  
Un choix naturel

# Vivre le Japon

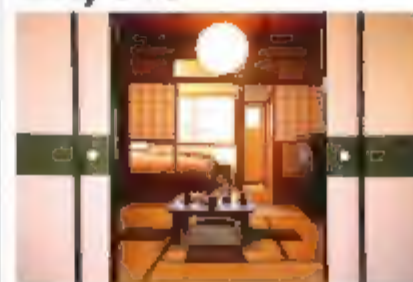
Bien plus qu'un voyage

## Le Japon à la japonaise !

Découvrez nos 25 maisons à louer

à Kyoto

à Tokyo



Et aussi :

- le train illimité grâce au **Japan Rail Pass**
- des **circuits** à la carte
- des **voitures à louer** **nouveau**

**Vivre le Japon à Paris**

30, rue Sainte-Anne, Paris 1er  
Ouvert du lundi au samedi  
Tel : +33(0)1 42 61 60 83

Visitez notre site :

[www.vivrelejapon.com](http://www.vivrelejapon.com)



# Les 3 mousquetaires du sushi à la française

EN 20 ANS, LA CONSOMMATION DE SUSHI EN FRANCE A EXPLODÉ. AUJOURD'HUI, PRÈS DE 2000 POINTS DE VENTE RÉPARTIS SUR TOUT LE TERRITOIRE FONT DE NOTRE PAYS LE PLUS GROS CONSOMMATEUR D'EUROPE. 3 CHÂÎNES SE PARTAGENT L'ESSENTIEL DU MARCHÉ AVEC CHACUNE LEUR MODÈLE DE DÉVELOPPEMENT ET LEUR INTERPRÉTATION DU SUSHI « À LA FRANÇAISE » Par Brigitte **PERRIN**

## PLANET SUSHI

**Siben N'Ser** croît beaucoup  
au sushi Nutella

Malgré quelques relances, nous n'avons pas pu joindre le fondateur de Planet sushi. Il a néanmoins sa place dans cette série de portraits de patrons de chaînes. Avec un chiffre d'affaires 2011 de 50 millions d'euros et des implantations au-delà des frontières (Ibiza, Miami, Casablanca), l'enseigne se place n°2 derrière Sushi shop !

Objectif de Siben  
N'Ser : ouvrir 40  
franchises par an.



Fondée en 1998 par Siben N'Ser, Planet Sushi se distingue par son code couleur flashy et ses créations originales comme les makis roquette, foie gras ou Nutella. Pour le PDG, « le sushi est comme la pizza ou le hamburger. Il correspond aux habitudes du manger vite et bien. » (L'Hôtellerie restauration du 7 octobre 2011). A 19 ans, Siben N'Ser ouvre son premier Planet Sushi, un tout petit local rue Mozart à Paris qui livre à domicile. Puis un deuxième, puis un troisième et un quatrième, jusqu'à l'ouverture à la franchise en 2008. Au menu, trois formats de restauration : le Food (livraison et vente à emporter), le Café (bar-restaurant-lounge) et le RESTAurant (immense plateau tournant où défilent les créations du chef). Fin 2011, le groupe compte 50 restaurants en France et à l'étranger (États-Unis, Espagne, Maroc) dont 20 en franchise. Objectif du fondateur : garder le cap avec une progression de 40 franchises par an. Pour redorer l'image de l'enseigne, il lance une campagne TV en 2012 qui a pour message : "Prenez goût au plaisir !" Nouvelle signature, relooking de l'identité visuelle, nouvelle version du site web, nouveau packaging, et surtout nouvelle carte qui recèle plus d'une trentaine de recettes inédites et audacieuses disponible dans l'ensemble du réseau... Un repositionnement stratégique axé sur les saveurs et l'innovation. En espérant que les clients y prennent goût !



## SUSHI SHOP

### Grégory Marciano parle sur le sushi "signature"

Créée en 1998, l'enseigne Sushi Shop fait ses débuts avec une boutique parisienne de sushis créatifs. Aujourd'hui, son fondateur Grégory Marciano est à la tête d'un empire de 100 magasins qui réalisent 135 millions d'euros de chiffre d'affaires. Son positionnement haut de gamme et son développement à l'international lui valent une position de leader sur le marché des chaînes de restauration rapide japonaise.

Des sushis californiens pour tous, à déguster sur place, à emporter ou à se faire livrer chez soi. C'est l'idée que Grégory Marciano rapporte de New York en 1995. En 98, il ouvre avec son ami d'enfance Hervé Louis un point de vente de 30 m<sup>2</sup> dans l'Ouest parisien. « C'était une boutique de vente à emporter et de livraison à domicile, avec un cuisinier japonais aux manettes. Cela nous a permis d'apprendre les bases de la préparation de sushi, notamment la cuisson du riz et la découpe du poisson. » Aujourd'hui encore, le co-fondateur de Sushi shop parle de boutiques, et non de restaurants. D'où le mot Shop. Grégory Marciano n'a pas non plus voulu faire de la gastronomie japonaise. « Au Japon, j'ai découvert le vrai sushi, très classique, très codifié, très beau. Mais ce n'est pas du tout l'esprit de Sushi shop. Notre inspiration, c'est plutôt Nobu et sa cuisine fusion. »

Côté image, Grégory Marciano et ses associés Hervé Louis et Adrien de Schompré, décident d'adopter les codes du luxe et de la mode. Implantations dans des quartiers



"Restauration rapide ne veut pas dire bas de gamme".

“ Notre inspiration, c'est davantage la cuisine fusion de Nobu que le sushi classique, très codifié qu'on trouve au Japon... ”

chics, partenariats avec des chefs de renom (Cyril Lignac, Jean-François Piège, Thierry Marx), carte proche du catalogue de mode, baguettes de luxe siglées Christofle, box signées Kenzo qui enferment des créations originales... Une image chic et chère que Grégory Marciano revendique haut et fort : « Les tarifs sont plus élevés que chez nos concurrents, mais ça rassure les consommateurs. Restauration rapide ne veut pas dire

bas de gamme. Nous appliquons les mêmes standards que les restaurants gastronomiques. Les cuisiniers sont formés aux techniques, aux produits et aux normes de qualité pendant plusieurs semaines, et nous effectuons des audits régulièrement dans tout le réseau. » Yann Rousselot, le chef passé chez Lenôtre qui élabore les recettes, veille à l'application des règles...

Entre 2006 et 2010, après le passage en franchise, le chiffre d'affaires du réseau passe de 4,5 à 70 millions d'euros. Aujourd'hui, Grégory Marciano entend bien garder sa place de n°1. Objectif : 200 millions de chiffre d'affaires d'ici à 2015. « Nous prévoyons quelques ouvertures en France, mais le gros de la croissance viendra du développement à l'étranger, avec Londres, Prague, Varsovie, Dubaï et un deuxième emplacement à New York. » Car l'an dernier, la chaîne française s'est installée sur la célèbre Madison Avenue à New York. « La boucle est bouclée », s'amuse Grégory Marciano qui, quinze ans auparavant, rentrait de la grosse pomme avec la certitude que le créneau du sushi « créatif » allait séduire les Français.





## MATSURI

### Eric Woog propose des sushi éco-responsables

**Matsuri a débuté par la vente de produits japonais en grande surface et la livraison à domicile. Sous l'impulsion de son propriétaire Eric Woog, l'enseigne est devenue un symbole du manger bon et bien. Sa recette ? Le respect des produits et de l'environnement.**

**E**ric Woog a développé au fil des années une vraie passion pour les produits et la cuisine japonaise. « Mon premier voyage au Japon en 97 a changé ma vie. C'était une révélation, la découverte d'un pays hors norme avec une identité extrêmement forte, une dualité qui se retrouve partout, dans l'architecture, le cinéma, le prêt-à-porter, la cuisine... Le sushi n'est qu'une facette de la gastronomie japonaise, que Matsuri essaie de restituer au mieux. » Aujourd'hui, l'enseigne se fait le porte parole de la culture japonaise, à travers les produits, les uniformes, la musique (de la pop japonaise !) et la déco. La nouvelle charte graphique s'inspire quant à elle de Kengo Kuma, architecte japonais très réputé.

Pourtant en 1993, quand il achète le premier restaurant Matsuri avec son associé Nicolas Mercier, son ambition est tout autre. « A l'époque, j'avais 30 ans et je voulais monter mon business. On a racheté le restaurant de la rue de Richelieu à Philippe Leprêtre, qui était alors le seul Français sur le marché de la restauration japonaise. Ce premier point



Eric Woog se veut le porte-parole de la culture japonaise.

« Notre particularité, c'est une direction bicephale en cuisine, avec le Japonais Hiroyuki Ishikawa et le Français Lionel Berthelot. Ce sont les garants de l'identité culinaire Matsuri. Ils embauchent et forment les chefs de chaque restaurant, qui suivent tous les mêmes standards de qualité et veillent à la fraîcheur des aliments. » En cuisine, tout est fabriqué sur place, et les chefs travaillent des produits majoritairement éco responsables. Depuis 2010, la chaîne s'approvisionne uniquement en riz bio cultivé dans la plaine du Pô en Italie. Le thon albacore est certifié « Friend of the Sea », les Saint-Jacques viennent de la baie de St Brieuc, la chair de tourteau du Devon sont issus de la pêche raisonnée... et le tout est emballé dans des boîtes recyclables pour la vente à emporter.

Concentré sur le marché français, Eric Woog croit à la croissance raisonnable et durable de Matsuri. « On a été beaucoup copiés, mais on devient finalement assez atypiques, car très attachés à cette notion de tradition. » L'enseigne, qui compte aujourd'hui 16 magasins et affiche un chiffre d'affaires de 25 M€, prévoit six ouvertures en 2013 (Vincennes, Beaugrenelle, Dijon, Versailles, Lille et Bordeaux). ■

“ On a été beaucoup copiés mais on devient finalement assez atypiques car très attachés à la notion de tradition ”

de vente marchait principalement grâce à l'activité livraison. » Le vrai projet de départ, c'était la fabrication à grande échelle pour la grande distribution. « De 1996 à 2002, on livrait Flo, Hédiard, Carrefour, Auchan... Et ça marchait très bien. » C'est l'arrivée de nombreux concurrents sur ce secteur de la grande distribution qui incite les deux associés à créer de nouveaux magasins pour écraser les coûts de production. « C'est à cette date que le concept Matsuri que l'on connaît aujourd'hui est né. » Une cuisine respectueuse des produits et de la tradition japonaise.



# Retrouvez Wasabi à Japan Expo

**P**our la première fois cette année, Wasabi aura un stand au Salon Japan Expo qui se tiendra, comme l'an dernier, au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte du 4 au 7 juillet.

Si vous aimez les manga et les cosplays (déguisements en personnages de bd) ne manquez pas ce rendez-vous unique et un peu dingue où tous les fans se retrouvent...

Vous pourrez y rencontrer la rédaction de Wasabi, notamment à l'occasion d'une conférence sur le thème cuisine japonaise et manga où interviendront Patrick Duval, rédacteur en chef de Wasabi et éditeur de Gohan, la cuisine japonaise en manga ainsi que Chihiro Masui, auteur de Sushi Manga. Ces deux ouvrages seront d'ailleurs en vente sur le stand de Wasabi.

Cette année, Japan Expo fera une large place à la gastronomie japonaise et en particulier à la



street food, cette nourriture à la fois goûteuse et spectaculaire qu'on peut déguster dans les ruelles de Tokyo ou Osaka. Parmi les spécialités proposées : le *takoyaki*, une boulette toute ronde dans laquelle est enfermé un bout de poulpe. A déguster brûlant ! (la société qui les commercialise s'appelle du reste Atsu Atsu ce qui signifie plus ou moins « chaud devant ! »), les *yaki soba*, nouilles grillées généreusement arrosées de sauce sucrée ou encore les *okonomiyaki*, une spécialité de Hiroshima : ce sont de grosses crêpes sur lesquelles on fait « fondre » des montagnes de chou haché avant d'ajouter toutes sortes d'ingrédients variés : crevette, porc, etc. ■

Japan Expo, 14<sup>e</sup> impact. Du 4 au 7 juillet, Parc des expositions de Paris Nord Villepinte.  
Prix d'entrée : 10 à 17 € selon les jours.  
Site : [www.japan-expo.com](http://www.japan-expo.com)

## Tourisme



# Le premier guide Japon sur internet

**Q**uand on part au Japon, surtout si c'est la première fois, on a souvent besoin de se rassurer en achetant et en emportant avec soi un, voire deux ou trois guides dont on suivra ou pas les recommandations. Problème : ces guides sont lourds et de plus, souvent obsolètes.

Le voyageur Vivre le Japon qui s'est déjà distingué en proposant des maisons à louer à Kyoto et Tokyo, innove encore en lançant un guide en ligne que l'on peut consulter tant pour préparer son voyage que sur place. Des temples les plus secrets aux restaurants de quartier en passant par toutes sortes de bonnes adresses shopping ou culturelles, le site [www.guidejapon.fr](http://www.guidejapon.fr) vous donnera les clés de

ville comme Tokyo, Kyoto, Osaka, Hiroshima, Miyajima, Hakone, Takayama, Kanazawa, Nara ou encore du mont Koya san.

Animé par des journalistes spécialistes du Japon, le site propose des dizaines d'articles sur la mode, l'architecture, les jardins, les sanctuaires, les sources thermales, mais aussi les bars ou les boîtes de nuit...

Entièrement gratuit, le site [www.guidejapon.fr](http://www.guidejapon.fr) vous permet de composer votre voyage sur mesure, au gré de vos itinéraires et de vos desirs. ■



# Kampai !

## L'art ancestral du saké

« Saké » fait partie de ces quelques mots japonais comme « zen » ou « geisha » que tout le monde croit connaître mais sur lesquels circulent de nombreuses idées reçues. Le saké est notamment victime d'une légende tenace selon laquelle c'est un alcool fort servi en fin de repas dans de petites coupes coquines... A l'occasion du premier salon du saké qui se tiendra les 21 et 22 juin à Paris, nous vous proposons dans ce nouveau dossier de découvrir ce qu'est vraiment la boisson nationale japonaise

*Presentation de sakes  
au restaurant Sola à  
Paris en mars 2013*

**P**our en finir avec les idées fausses, nous commencerons d'abord par passer en revue ce que le saké n'est pas

*Par Sylvain HUET*

### Le saké n'est pas un alcool fort

Même si le mot saké, en japonais, désigne tout type d'alcool, le *nihonshu* (sake japonais) titre en moyenne de 14° à 16°. Il faut surtout retenir que c'est une boisson simplement fermentée comme le vin, la bière, le cidre, etc. et surtout pas un alcool distillé même si l'on peut y ajouter, parfois, un alcool neutre de distillation à l'instar de certains vins nutes par exemple.

### Le saké n'est pas une bière

Même si, techniquement, l'on part d'une céréale, le riz, pour obtenir de l'alcool. Les céréales ont en commun de contenir principalement de l'amidon qui, bien qu'étant composé de glucides, ne permet pas une fermentation alcoolique directe par les levures (contrairement aux fruits comme le raisin, par exemple, qui contient du sucre immédiatement fermentable). Dans le cas de la bière, il est tout d'abord procédé à l'opération de maltage qui libère des enzymes de l'écorce ; celles-ci vont décomposer l'amidon en molécules de sucre. Le procédé deve-









■ loppé pour le saké japonais est complètement différent, même si le principe de base reste la décomposition de l'amidon en sucres digestibles par les levures. Un champignon microscopique (*Aspergillus Oryzae* ou *Kōji-kin* en japonais) est inoculé sur une partie du riz (préalablement cuit à la vapeur) et s'y développe en libérant les enzymes indispensables à la transformation de l'amidon en sucres (saccharification). Dans le cas du saké, les opérations de saccharification et de fermentation alcoolique sous l'action des levures (transformation des sucres en alcool et  $\text{CO}_2$ ) se déroulent en même temps, dans une même cuve. Cette dernière n'est d'ailleurs pas fermée hermétiquement et laisse s'échapper le  $\text{CO}_2$  (contrairement à la bière qui reste gazeuse). Cette biochimie complexe et multiple est tout à fait unique et spécifique au saké, contribuant grandement à la complexité et la subtilité de son nez et de sa bouche.

#### Le saké n'est pas un vin

Comme les vins, les sakés les plus raffinés offrent des arômes de fruits, de fleurs, d'épices, de noix, de champignons, de végétaux, parfois même de miel, de caramel, de beurre et autres produits lactiques. Comme les vins, ils peuvent se boire en dehors des repas, en apéritif, en accompagnement du repas, voire en digestif. Mais saké et vin diffèrent aussi grandement sur leurs principales caractéristiques : l'acidité d'abord, beaucoup plus forte dans le vin, les tanins, totalement absents dans le saké, mais aussi les taux de sucres, d'alcool... Quand on pense vin, ce sont les notions de terroir, de cépages, de garde, de millésime qui viennent à l'esprit... notions dans lesquelles le saké ne saurait être enfermé, nous le verrons par la suite.

On parle pourtant souvent, s'agissant du saké, de « vin de riz » ou « bière de riz » ceci afin de le faire à toute force entrer dans des cases en



L'eau, le choix du riz et le savoir-faire du maître sakeificateur font la qualité d'un bon sake

accord avec nos références et notre culture œnologique hexagonale mais qu, au fond, ne lui conviennent pas. Mieux vaut donc partir de l'idée que le saké est une boisson différente, une famille à part et qu'il faut la découvrir pour ce qu'elle est. Le vin est vinifié, la bière est brassée et le saké est... sakéifié !

Dans mon parcours personnel, à travers mes nombreux voyages et séjours, le saké a été et continue d'être véritablement un lien puissant, sensoriel, émotionnel, souvent de l'ordre de l'indicible, pour aller vers l'autre. Si le saké, au Japon, est réputé faciliter les relations sociales entre les hommes, il est en premier lieu la boisson des divinités japonaises, les kami, établissant un lien, un équilibre entre différents mondes, différentes réalités (voir encadré ci-contre)

#### Quelques clés du saké

Tout d'abord, le saké se boit jeune. Faut-il en déduire que le saké vieillit mal ou qu'il n'existe pas de saké de garde ? Même si des exceptions existent, il faut garder à l'esprit que le saké, dans sa principale expression, est avant tout pensé, conçu pour être dégusté dans l'année et c'est sa fraîcheur, sa jeunesse, sa vivacité que l'on apprécie. Difficile donc de constituer une cave à saké chez soi comme on le fait pour le vin. Mieux vaut, au contraire, ne pas laisser traîner trop longtemps les bonnes bouteilles dans un coin... ou alors au frigo et, à tout le moins, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

#### Mizu, Kome, Waza

Autrement dit : Eau, riz et savoir-faire. Le saké, c'est avant tout de l'eau et du riz. La réglementation concernant les appellations supérieures est d'ailleurs très stricte : il est interdit d'ajouter quoi que ce soit en dehors du riz, de l'eau, du champignon koji-kin, des levures, un tout petit peu d'acide lactique pour assainir le pied de cuve et, éventuellement, de l'alcool de distillation mais en quantité très limitée. Surtout : aucun conservateur ne doit être ajouté et, contrairement au vin, on ne trouve pas de sulfite dans le saké !

## Le saké, boisson sacrée

Le riz, alliance de la terre et de l'eau est un symbole de vie. Le saké, sa forme liquide, est considéré comme la boisson des kami (divinités shinto) et permet de se connecter avec eux (cérémonie *O-miki*). Impossible au Japon d'ignorer les murs de tonneaux à l'entrée des sanctuaires ou les principales offrandes sont d'ailleurs du riz, du mochi et du saké.

Mais ces rites ne se limitent pas à l'enceinte du sanctuaire. Ainsi, on fait régulièrement appel à un prêtre shinto, par exemple à l'ouverture d'un tournoi de sumo dont l'espace est purifié au saké, pour le début d'une activité professionnelle ou les fondations d'un bâtiment (cérémonie de purification du premier pilier *Joto-shiki*).

Les *sakagura* (maison de production de saké), des plus modernes aux plus traditionnelles, disposent toutes d'un *kami-dana* (petit autel shinto) devant lequel on s'incline par respect notamment pour Matsuo-sama, la divinité de la sakéification.

Au passage du nouvel an, on boit le *O-toso*, saké additionné d'épices et herbes médicinales apportant longue vie et bonne santé. On trouve d'autres rites de passage comme le *seijin-shiki*, (l'âge de la majorité à 20 ans où l'on peut voter et boire de l'alcool). Mais c'est lors du mariage que le saké joue un rôle des plus symboliques : on boit 3 fois dans 3 coupes de saké différentes (*san-san-kudo*) pour officialiser l'union (au lieu d'échanger des alliances).

Il ne faut pas oublier l'importance de la nature et le passage des saisons, avec par exemple les festivals *Momo-no-sekku* en mars ou *Choyo-no-sekku* en septembre où l'on boit respectivement du saké avec des pétales de pêche ou de chrysanthème.

### Où trouver du bon saké à Paris ?

■ **Le Bar à sushi** 55 bd des Batignolles, Paris 8e (01 45 22 43 55) propose une formule dégustation de 6 grands sakes différents accompagnés de sushi.

■ **Le Saké Bar**, 3, rue Valette, Paris 5e (01 43 26 05 32), organise régulièrement des dégustations autour de petits plats japonais.

■ **Isse Workshop**, 11 rue Saint-Augustin, Paris 2e (01 42 96 26 74), a sans doute le plus grand choix de sakés à vendre. M. Kuroda, fin connaisseur, vous fera goûter ses meilleurs crus afin que vous puissiez faire votre choix.



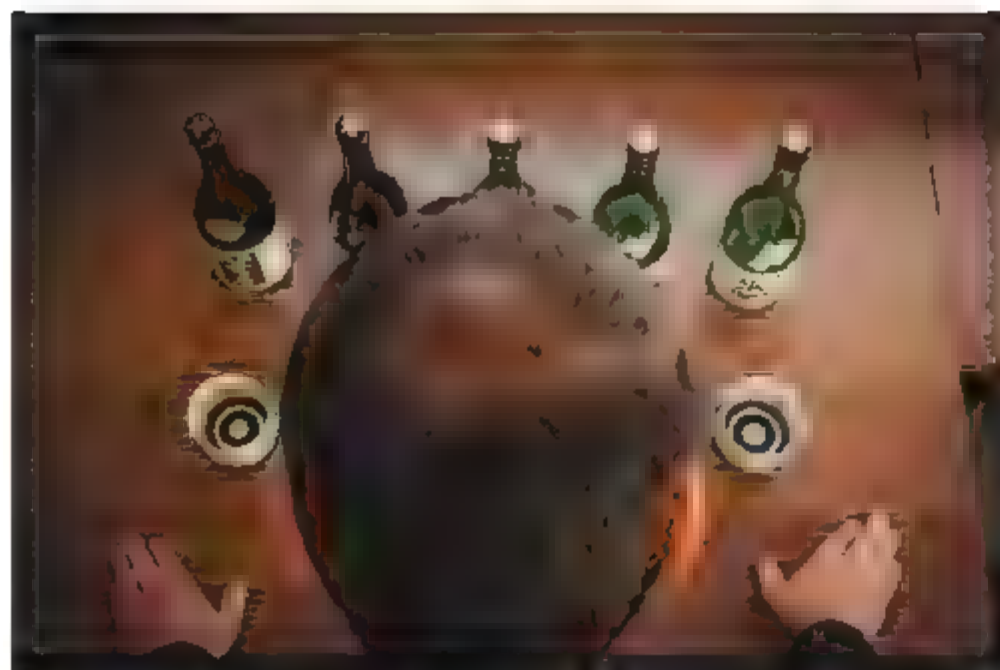


Photo Mathieu Delvege

Le meilleur moyen  
d'apprendre le saké  
en tester plusieurs  
simultanément

■ D'où viennent donc ces bouquets de fruit, de fleurs, etc. ? Uniquement des réactions de fermentation (nombreuses et multiples). Les levures et *kôji-kin* sont généralement cultivés par des spécialistes et leur sélection influence ces opérations et donc le produit final. Le savoir-faire (*waza* en japonais) du maître sakéificateur (*tôji*) est donc primordial, d'autant plus que le nombre d'opérations (et donc d'ajustements possibles) pour la sakéification est élevé ! Beaucoup concernant la préparation du riz avant fermentation (polissage, lavage, trempage, cuisson à la vapeur), du *kôji* (riz mûlé par le *kôji-kin*, opération extrêmement complexe qui prend plus de deux jours), du pied de cuve, la fermentation principale ainsi que toutes les opérations post-fermentation (pressage, double pasteurisation, filtration fine au charbon actif, maturation,...). La composition finale du saké, son acidité, son taux de sucre, d'alcool, d'acides aminés vont bien sûr varier d'un saké à l'autre et

offrir une dynamique en bouche ainsi qu'une palette de goûts, de textures, de mâches extrêmement variées. Certains sakes seront très proches de l'eau de source qui les a produits, d'autres feront davantage ressortir le goût du riz ou bien l'umami.

Même si leur nombre ne cesse de diminuer, l'on compte aujourd'hui plus de 1300 *sakagura* (maisons produisant du saké) au Japon, proposant plus de 10000 sakés différents.

### Quid des ingrédients ?

L'eau est de la plus haute importance. Le Japon dispose d'eaux de source de très bonne qualité et autant le goût du saké que la qualité de la fermentation en dépendent. Si la notion de terroir ne peut pas réellement s'appliquer au sake, la présence d'une *sakagura* indique toujours une eau de qualité (alors que le riz, moins fragile que le raisin, peut être cultivé très loin puis transporté).

Les riz utilisés appartiennent généralement à des types spécifiquement développés pour le saké appelés *sakamai*. Il en existe presque une centaine enregistrée et de nouvelles souches sont développées tous les ans afin d'optimiser certaines caractéristiques de goûts, de consistance et de composition.

Le riz est essentiellement constitué d'amidon mais on y trouve aussi des lipides, des protéines et un certain nombre d'oligo-éléments. Ces autres composants peuvent gêner la fermentation et apporter des goûts indésirables. Aussi est-il nécessaire de polir les grains de riz dont le cœur est plus concentré en amidon pur. Le taux de polissage est d'ailleurs un facteur déterminant dans la classification des sakés.

Les 3 membres  
fondateurs de l'APAS  
avec l'ambassadeur  
Komatsu

Qualité de polissage: Taux résiduel de riz	JUNMAI (sans alcool ajouté)	avec alcool ajouté *	Qualité de polissage: Taux résiduel de riz
50% minimum	Junmai Daiginjô	Daiginjô	50% minimum
60% minimum	Junmai Ginjô	Ginjô	60% minimum
pas de minimum mais le taux doit apparaître sur la bouteille	Junmai	Honjôzô	70% minimum





## Le saké à l'assemblée nationale !

En janvier 2012, à l'invitation du président de la Chambre des représentants de la Diète japonaise, une délégation du groupe d'amitié France-Japon s'est rendue au Japon pour manifester son soutien envers les régions dévastées par le tsunami et en particulier aux départements sinistrés de Miyagi et d'Iwate producteurs de grands crus de saké. Lors d'une rencontre avec les députés du groupe d'amitié Japon-France ils ont proposé de créer une association des amis du saké. C'est chose faite depuis le 15 mai dernier. Ce jour-là, en présence de l'ambassadeur du Japon en France, M. Ichiro Komatsu, Bruno Leroux, Président du groupe d'amitié France-Japon, Didier Quentin, député-maire de Royan et Gilbert Le Bris, député du Finistère ont officiellement lancé l'APAS (Association Parlementaire des Amateurs de Saké) qui s'est donné pour objectif non seulement de mieux faire connaître la boisson nationale japonaise en France mais aussi de soutenir la candidature du Japon pour faire inscrire, à l'instar de la France, sa gastronomie au Patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco.

De plus en plus de sakés différents sont disponibles en France et c'est aujourd'hui aux Français de s'approprier le saké. Afin de s'y repérer, voici une brève revue des principaux types de saké.

### Le système d'appellations supérieures « Tokutei Meisô-shu » (voir tableau ci-contre)

Il ne s'agit pas ici d'un système de type A.O.C. mais de catégories techniques basées sur la qualité et le soin apporté aux ingrédients. Moins de 30% de la production correspondent aux critères pour entrer dans ces appellations :

- Riz certifié par un inspecteur officiel
- Taux de polissage résiduel du riz minimum pour accéder à chaque catégorie (sauf la catégorie junmai)
- Si ajout d'alcool distillé\*, celui-ci est limité à 10% de la masse du riz poli
- Aucun autre ajout n'est permis
- L'appellation Ginjô correspond à un polissage résiduel minimum de 60% (ce qui reste) mais aussi à une fermentation lente à basse température permettant le développement d'un arôme caractéristique de ginjô : nez floral ou fruité (on retrouve souvent des arômes de pomme, poire, melon, lychee, banane, agrume, fraise, etc. dans les ginjô)







Retour sur la formation au saké par Sylvain Huet

#### ■ Les différents types de sake japonais Petit lexique par l'Académie du Sake :

Attention, la plupart de ces catégories ne sont pas exclusives les unes des autres !

- **Futsūshu** : sakes dit « ordinaires » c'est-à-dire qui ne rentrent pas dans la classification des appellations supérieures
- **Junmai** : sakes dit « pur riz » sans ajout d'alcool de distillation. (Dans le cadre des appellations supérieures, cet ajout reste possible pour les sakes non-junmai mais il est réglementé et très limité en volume.) Les junmai sont généralement plus acides et ont plus de corps que les autres sakes.
- **Ginjō** : sakes appartenant aux appellations supérieures dont le taux de polissage résiduel du riz est au minimum 60% - équilibré et aromatique (plus ou moins suivant le producteur).
- **Daiginjō** : idem mais polissage résiduel minimum de 50% (c'est-à-dire que l'on retire au

## Nouveau : Une formation au saké

Pour la première fois en France, Wasabi et l'Académie du Saké proposent une formation ouverte aux professionnels comme aux amateurs. Deux journées animées par le « Saké Samouraï » français Sylvain Huet, comprenant des parties théoriques et des dégustations

Pour apprécier et faire apprécier le saké, il est indispensable de le connaître et de le comprendre. Cette formation est assurée par Sylvain Huet (photo ci-contre) qui a passé de nombreux mois à étudier le saké au Japon où il a obtenu le titre prestigieux de premier « Saké samouraï » français. Elle s'adresse en priorité aux sommeliers et aux professionnels du vin et de la restauration mais également à tout amateur souhaitant perfectionner ses connaissances sur cette boisson si particulière. Après avoir abordé l'histoire et l'esprit du saké, Sylvain vous fera découvrir l'importance des ingrédients (eau et riz) jouant un rôle dans le système officiel des appellations : junmai, ginjō, daiginjō... Il vous fera ensuite comprendre les différentes méthodes de production du saké : nigonzake, junmaishu, honjozoshu, ginjoshu, namazake... Avec lui vous apprendrez également à déchiffrer une étiquette, à reconnaître l'influence des différents riz et levures sur le goût et le bouquet du saké. Grâce à la dégustation commentée des différents sakes, vous vous initierez aussi aux notions d'umami, de style régional, notions qui vous permettront d'aborder les accords mets/saké, les différentes températures de service et, au bout du compte, de parler du saké afin de le présenter simplement à un public néophyte. Les professionnels de la restauration apprendront à constituer une carte des sakes à travers différentes approches possibles et à constituer leur sélection en tenant compte des délais de conservation.

**Première formation : les 6 et 7 octobre 2013.**

**Prix pour 2 jours incluant les dégustations et une restauration**

**d'accompagnement : 900 €. Réservation sur le site [www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr).**

moins la moitié du grain de riz). Ce sont des sakes très raffinés, magnifiquement équilibrés et aromatiques.

- **Nigori** : sakes dit « troubles » car filtrés plus ou moins grossièrement et qui contiennent encore des résidus de riz issus de la cuve de fermentation.
- **Muroka (Non-filtré)** : tous les sakes doivent obligatoirement être filtrés (même si c'est grossièrement comme dans le cas des nigori) pour mériter l'appellation « saké ». Quand on précise qu'un saké est non-filtré comme c'est le cas des Muroka, il est fait référence à l'absence de filtration fine au charbon actif (réalisée classiquement après le pressurage).
- **Nama ou Namazake** : ces sakes « crus » ne sont pas ou très peu pasteurisés.
- **Genshu** : en fin de fermentation, le sake titre généralement entre 18° et 20°. Il est presque toujours additionné d'eau pour qu'il redescende



à 14°-16°. On parle de genshu lorsqu'aucune eau n'est ajoutée après le pressurage. Le taux d'alcool des genshu est donc généralement (mais pas obligatoirement) plus élevé.

- **Yamahai et kimoto** : 2 variantes de la méthode traditionnelle pour mûrir le pied de cuve où l'on n'ajoute aucun acide lactique, (contrairement à la méthode usuelle dite rapide) et qui nécessite 15 jours de plus (dans le cas du yamahai, le pied de cuve est laissé à lui-même sans être mélangé. Il s'y développe des goûts riches et prononcés)
- **Sparkling** : sake pétillant
- **Kijoshu** : sake très particulier pour lequel une partie de l'eau à ajouter en cours de production est remplacée par du sake
- **Tanizaké** : sake ayant mûri un certain temps dans un fût en bois
- **Koshu** : saké ayant connu une période de maturation d'au moins 3 ans (en cuve ou en bouteille) ■

## Saké Tasting 2013

Les 21 et 22 juin prochains, à l'initiative de Sylvain Huet, premier français « Sake Samurai », et Youn Ly, propriétaire du restaurant Sola, se tiendra à Paris le premier salon du saké en France. Il rassemblera la quasi-totalité des importateurs de saké ainsi que plusieurs producteurs venus spécialement du Japon. Ouvert aux professionnels et aux amateurs ce salon permettra aux visiteurs de goûter près de 150 sakés différents et de participer à des ateliers animés par des chefs et des sommeliers.

**Saké Tasting, 74 bd Richard Lenoir, Paris 11e.**

Pour réserver son billet d'entrée : [www.saketasting.fr](http://www.saketasting.fr).

Des coupons de réduction seront disponibles au Bar à sushi (55 bd des Batignolles, Paris 8°).



## C'EST MA SUCRÉE À MOI!

La nouvelle sauce soja sucrée Kikkoman est fabriquée à partir de sauce soja naturellement fermentée et d'autres ingrédients de qualité d'origine japonaise. Elle accompagne le riz que le vin napper et la sauce soja sucrée est idéale pour les salades ou le seitan partiellement au vinaigre et à l'huile d'olive.

[www.kikkoman.fr](http://www.kikkoman.fr)


**KIKKOMAN**

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



# Saké et cuisine française : Marions-les !



Si l'accord saké-steak-frites n'est pas encore à l'ordre du jour, certains plats typiquement français peuvent parfaitement s'apprécier avec certains sakés.

A condition, toutefois, d'être cuisinés... à la japonaise !

Par Chihiro **MASUI**

(avec Yumiko Sa to)

**L**a première fois que j'ai goûté un saké, je l'ai trouvé très neutre. Contrairement au vin, qui est rouge, blanc, rose, le saké n'a aucune couleur. Il est comme l'eau : transparent et limpide.

Ses parfums et ses goûts m'ont paru tout aussi insipides. Je ne me souviens plus de quel saké il s'agissait ni si c'est moi ou lui qui était alors sans caractère.

La deuxième fois, c'était dans les années 1970, chez Chihana, à Kyoto, lorsque monsieur Motoo Nagata était encore là. Un sake de la région du Kansai, d'une qualité exquise comme tout ce qui était servi chez Chihana. Je me souviens de l'avoir trouvé fort en alcool. Mais délicieux, avec à la fois de l'humain, de la mâche et beaucoup de délicatesse.

Depuis, j'ai bu quelques *ochoko* de sake par-ci par-là dans différents restaurants au Japon mais sans jamais retenir le nom d'aucun d'entre eux. Il faut dire que dans la plupart des restaurants de l'archipel, on ne choisit pas son saké. Le patron vous apporte ce qu'il a et le seul choix qu'a le client, c'est de se le faire servir chaud ou froid. On ne se pose donc jamais la question des accords mets-saké. Au Japon, seules les *izakaya* proposent une véritable carte de sakes, mais là, l'objectif premier est la boisson. Les mets proposés accompagnent le sake et non l'inverse.



Un jour, j'ai été confrontée à un plat de maquereau de grande gastronomie française, dans un restaurant 3 étoiles, accompagné par un saké de renom. Il y avait quelque chose qui ne collait pas tout à fait... le sommelier m'avoua alors être mal à l'aise avec le saké, qu'il ne connaissait pas, dont il ne peut visiter le lieu de production. Car les sommeliers ont besoin de comprendre le produit du début à la fin : de la vigne jusqu'au liquide dans le verre. Avec le saké, la distance et la méconnaissance rendent tout cela impossible.

#### Le Japon est un peu loin... et le sake aussi.

Le saké que j'ai goûté ce jour-là n'était pas mauvais, mais il m'a semblé grossier, un peu brutal. Les nishings ou bourgognes auxquels ce sommelier m'avait habituée étaient plus délicats, fins et raffinés. À ce jour, je ne sais pas si c'est le plat qui était trop fin ou le sake qui n'était pas à la hauteur. Pourtant, c'était un maquereau assaisonné au miso, fortement inspiré de la cuisine japonaise, avec une bouchée de sardine « à la japonaise » c'est-à-dire mariné au sel et au vinaigre. Un plat en somme, très japonais. Il aurait dû se marier avec le saké, mais il y avait quelque chose qui ne marchait pas. Un accord intéressant pour ce qu'il avait d'inedit et expérimental, mais qui appartenait plutôt au domaine d'une appréciation intellectuelle et non vraiment gustative.

Le sake est-il difficile à marier ? Non. Est-il difficile à marier à la cuisine française ? Oui. Car c'est une question de terroir. Le terroir français est résolument implanté dans la terre d'où sont nés des plats de viande, comme le bœuf bourguignon, le canard sauce salmis, les gibiers à l'armagnac, les charcuteries, les fromages. Même les poissons seront cuisinés au vin blanc. Des goûts qui viennent de la terre avec toujours le pain, croustillant avec sa croûte dorée au four, sa mie souple et élastique. Ce sont là les bonnes saveurs de la France...

Les goûts du Japon, eux, viennent de la mer. Poissons blancs, bleus et rouges, crus ou cuits. Beaucoup de coquillages et de crustacés mais jamais cuits au court-bouillon. S'ils sont cuits, ce sera presque toujours au *dashu*, où on ajoute du sake. Des plats accommodés de la manière la



L'idéal pour accompagner le saké : une cuisine française japonisée

plus simple qui soit. Une goutte de sauce soja. Un petit parfum de yuzu. Un lointain piquant vert de wasabi. Avec des légumes raves comme le *daikon* et le *yama-mo*. Des fermentations comme les *tsukemono* et les *shuokara*.

#### Et le riz.

Le riz est indéniablement à la base de la cuisine japonaise, encore plus peut-être que le blé en Occident. On mange le riz, on boit le riz, on assaisonne avec le riz. Le terroir du Japon se résume en deux mots : la mer et le riz. Rien à voir avec la terre et le vin de France !

#### Une acidité très différente de celle du vin

Aujourd'hui l'Occident s'intéresse au sake. Toutefois la France reste l'un des pays d'Europe Occidentale qui en importe le moins. Sans doute parce que les Français restent très attachés au vin, ce patrimoine justement célébré dans le monde entier mais qui représente peut-être le plus grand obstacle à l'appréciation du saké. À quoi s'ajoute, bien sûr, la difficulté d'accorder le saké à la cuisine française.

La texture du saké pourrait s'apparenter à celle des vieux bourgognes, avec beaucoup de gras et de mâche. Mais les parfums et les arômes sont totalement différents car le saké est produit avec des ferments de riz et du riz. De l'eau de source ■ ■



■ et la main du *foji*. C'est ce qui fait que le saké est ce qu'il est : doux, avec, parfois, un parfum fleuri, fruité, rond ou gras. L'alcool du saké est plus prononcé que celui du vin. Il est néanmoins moins important que ce que l'on croit souvent. Ce n'est pas une boisson qui se boit en grandes lampées mais qui se srote. D'où, pour moi, l'aberration de le servir dans des verres à vin, qui me semblent beaucoup trop grands. Le sake a subi l'influence mondiale du vin et s'est « adapté » en offrant des taux d'alcool parfois moins élevés, en soulignant le cépage et le millésime, dont on n'avait que faire autrefois, même si les vieux sakes ont toujours existé. Je pense que la grande difficulté de l'accord du sake à la cuisine française réside dans le caractère complexe de son acidité. Le sucre du riz ne se transforme pas naturellement en alcool comme le fait le sucre du raisin (fermentation double simultanée unique parmi les boissons du monde, voir p. 14). Par conséquent, la fermentation du sake nécessite l'ajout de ferments. Et comme c'est le Japon, ces derniers viennent aussi du riz ! L'acidité du saké n'a donc aucun point commun avec l'acidité du raisin : elle n'est due qu'à la fermentation.

Le saké a aussi une petite amertume, complètement différente du tannin du raisin, qui provient également de la fermentation. Ce sont cette amertume et cette acidité propres à la fermentation du

riz qui rendent le saké difficile à l'appréciation et aux accords avec la cuisine française.

Je n'ai rencontré qu'un menu de cuisine française dont les accords me semblaient parfaitement réussis et c'était au Japon. C'était dans un restaurant de Karuzawa, dans les montagnes Alpes japonaises, qui s'appelle Yukawatan, et dont le chef, Noriyuki Hamada fait une cuisine française avec des produits de la région, le Shinshu. Région intéressante car, fait rare au Japon, elle ne bénéficie d'aucune ouverture sur la mer. D'où une forte présence de poissons d'eau douce sur la carte, comme la carpe, l'anguille et l'ayu. Aucune daurade, sardine, thon, maquereau, crustacé ou coquillage.

Ce restaurant propose un menu d'accords mets-vins, comme c'est à la mode aujourd'hui. Si on trouve parfois maintenant des menus d'accords mets-vins avec un saké servi avec le dernier poisson, je n'en ai jamais vu qui réussissent l'exploit d'alterner librement les vins et les sakes. Sauf ici. J'ai été surprise par l'adresse avec laquelle des manages parfaitement équilibrés et harmonieux nous étaient proposés, qui allaient du vin blanc au saké pour revenir au vin blanc pour aller au vin rouge pour revenir au saké... et ainsi de suite. C'est évident que les sommeliers japonais sont de meilleur conseil en matière de saké que leurs confrères français, même s'ils sont rarement formés au saké. Cela tient au fait qu'ils ont mangé du riz toute leur vie. Ainsi que des poissons grillés, de la soupe miso et des tsukemono.

Le directeur du restaurant m'expliqua un jour que son chef ne manifestant pas le moindre intérêt pour les vins et le saké, c'était aux sommeliers de se débrouiller tout seuls...

« Du coup, avant-il poursuivi, nos sommeliers se sont rendu compte que la cuisine du chef ne s'accordait pas très bien aux vins et l'un d'eux a eu l'idée d'intégrer certains sakés dans le menu. Pour être tout à fait honnête, les poissons cuisinés par notre chef s'accordaient très bien au sauvignon blanc mais pas au chardonnay. Or, notre région, le shinshu, produit principalement des... chardonnay.

Heureusement, elle produit aussi de très bons sakes ! La philosophie de notre restaurant étant d'offrir essentiellement les produits de notre terroir, lorsque nous avons compris que la cuisine de notre chef n'allait pas avec le chardonnay, plutôt que d'importer des vins de France, nous avons préféré nous tourner vers les sakés.

Parmi les plats qui sont servis chez nous, le plus difficile à marier était sans aucun doute l'ayu en boudin noir. L'ayu un poisson d'eau douce, à la chair très molle et fine, que le chef farcit d'un boudin noir et enveloppe dans une fine tranche de courgette. Les textures se marient au vin blanc mais les saveurs fortes demandent un vin rouge. Un vrai casse-tête... ! Ne trouvant aucun



Hirofumi Kikuchi, ancien directeur du Yukawatan

L'Ayu en boudin noir, parfait avec un Daiginjo Junmai Masumi





vin qui pouvait s'accorder avec les facettes trop diverses de ce plat, nous nous sommes tournés naturellement vers le saké, avec le Daiginjô Junmai Masumi Nana Gô, pour sa délicatesse, son parfum raffiné mais riche.

#### **Le saké peut même tenir tête au marcassin !**

Les Daiginjô Junmai sont généralement assez proches du sauvignon blanc et donc se marient bien avec les entrées. Mais le Masumi donne le sucre du riz, du corps et une finale longue. Il se marie mieux aux poissons qu'aux entrées. Il a une bonne acidité, c'est pour cela que nous le marions aussi à l'anguille, pour « laver » la graisse.

C'est comme cela que nous sommes partis sur le saké. Un hasard de circonstances, ou devrais-je dire à cause d'un chef tellement concentré sur sa cuisine qu'il ne regarde nulle part ailleurs ? Au début, nous pensions qu'il serait plus diffi-

cile, voire impossible, de marier une viande rouge à un saké. Mais un essai avec le marcassin rôti sauce Châtaigne, marié à un Kuroobi Sansan de 5 ans s'est révélé très pertinent. C'est un sake produit par l'assemblage de Daiginjô, de Ginjô et de Junmai, trois polissages différents et qui présente donc une rare complexité qui peut tenir tête à la richesse et la graisse d'un marcassin. Mais je pense que c'est surtout le miso qui fait le lien...

Un vin d'un certain âge et un saké mûr sont différents : un bourgogne rouge qui aura reposé pendant 10, 20 ans aura du caractère et de la profondeur mais dans une direction totalement différente de celle d'un saké du même âge. Le saké a beaucoup plus d'umami que le vin, il se marie donc mieux à la cuisine japonaise qu'à la cuisine française.

Lorsque nous disons que le saké s'accorde difficilement à la viande rouge, c'est vrai. Mais ce qui compte, c'est la garniture. Lorsque la garniture est un légume rave, l'accord avec le sake marche assez bien. Mais il faut un lien. Avec un céleri remoulade, il faudrait remplacer le vinaigre de vin par celui du riz, mettre une pincée de sauce soja ou de miso. En fait, ce n'est pas le produit principal ni même parfois le produit en lui-même qui fera l'accord mais l'assaisonnement. Le Pigeon à la soupe de shungiku est un bon exemple qui se marie tout autant avec un vin rouge qu'un sake, d'un côté pour sa viande rouge, de l'autre pour ses légumes : kabu, daikon, bambou, radis rouge, champignons shimeji, shungiku...

Pour vous donner d'autres exemples de mariages, nous servons en apéritif une tarte de fromage accompagnée d'un saké pétillant Masumi 2010, qui a subi une seconde fermentation en bouteille. C'est un saké récent qui s'est inspiré de la méthode champenoise. Au Tartare de truite de neige, nous avons associé un Mizuo Daiginjô : un saké sec produit avec une eau de source très douce. Enfin, avec le Mont-blanc de châtaigne japonaise, nous servons du Kitsukura Dai Koshu, un saké de 7 ans qui ne s'accorde pas du tout à la châtaigne française !

Ce qui lie le saké à la cuisine française, ce sont indéniablement les produits japonais, mais il suffira souvent d'une goutte de sauce soja, de vinaigre de riz ou de miso, pour faire le pont. » ■



# Culture saké !

Ecrivains, cinéastes, et même mangaka... La boisson des dieux a inspiré de nombreux artistes japonais



L'écrivain Matsuno  
avait ses habitudes  
dans un onsen  
pour étrangers

平林 亨  
SEKIGUCHI\*

**P**lus le saké s'approche de la perfection, plus il s'apparente à l'eau » disait Yoshida Ken'ichi, éminent essayiste du siècle dernier. Yoshida, qui a traversé toutes les périodes de restriction et d'excès touchant la consommation d'alcool, avant, pendant et après la guerre, écrit ainsi dans les années 1950 qu'être ivre, c'est sentir la vie couler en soi avec la douceur du printemps. Il compare encore l'état du buveur de sake à celui d'un chien qui prend un bain de

soleil à l'abri du vent d'hiver ; le contentement de qui se confie à la chaleur du soleil sans sombrer dans la mollesse ou la dépendance.

Cette définition presque idyllique – et pour cela très belle – de l'ivresse, par un auteur réputé pour ses écrits inspirés par la bouteille (vins millésimés compris ; Ken'ichi avait fait ses études à Cambridge), ne résume pas pour autant le lien qu'ont pu nouer nos écrivains japonais avec la boisson. Chaque écrivain entretient avec le sake

(ou le whisky, ou la bière, au choix) une relation particulière reflétée dans des anecdotes que l'on ne se lasse pas de redécouvrir.

Ainsi, le dandy Mishima Yukio avait ses habitudes dans un club privé réservé aux étrangers et dans des bars d'hôtels quand la plupart des écrivains refaisaient le monde dans un bouboui des quartiers populaires, il prenait garde de rentrer tôt pour travailler sur ses écrits à la nuit tombée. À la première bouteille décachetée, Ibuse Masuji, célèbre pour sa Pluie noire, ne connaissait plus les fins de soirée et ses invités avaient le plus grand mal à prendre congé de lui ; il vecut ainsi jusqu'à 95 ans. Le poète Shunchu Kusano ouvrit son propre bistrot et se mit lui-même en cuisine, non sans écluser son litre de saké quotidien. Hayashi Fumiko, auteure de Nuages flottants et issue d'un milieu ouvrier, a écrit un poème intitulé « Alcool vital » : l'alcool est la vie des êtres baignés de tristesse/ le soulas des esprits tourmentés/ alcool vital !/ qu'il est triste mon destin/ mon maudit destin/ oh alcool vital je m'enivre en toi...

Le cinéma japonais aussi a ses héros. On connaît Kurosawa Akira et ses légendaires soirées arrosées ; en témoigne sa fille, Kurosawa Kazuko. Elle évoque les bouteilles de whisky vidées, trois par trois, avec son acteur fétiche Mifune Toshirô, les réceptions du nouvel an à quatre-vingt personnes, sans parler des multiples « réunions de travail » qui faisaient converger chez lui toute l'équipe de tournage pour discuter autour d'un verre. Sans parler du fameux « goût du saké » de Ozu Yasujiro...

Certaines marques de sake sont ainsi devenues célèbres pour s'être attiré les faveurs de tel ou tel écrivain. Natsumé Sôseki, qui avait l'estomac fragile, prétendait ne supporter que le saké « Hakubotan », un label de Hiroshima. Une marque de sake kyôtoïte tire son nom d'un roman de Kawabata Yasunari : « Koto (ville historique) ». Toutes ces histoires ont bien sûr porté leurs fruits dans les écrits de ces auteurs, donnant lieu tantôt à une réflexion sur le divin liquide, tantôt à des scènes autour du sake. Nombre d'auteurs n'ont pas seulement apprécié le saké mais écrit sur l'alcool. La liste de ces écrits serait longue, et l'on pourrait concevoir un ven-



*L'affiche française  
du Gout du sake  
de Yasujiro Ozu*

table florilège de nouvelles japonaises sur le thème du saké. On se contentera de signaler ici une nouvelle disponible en français, explicitement consacrée au sujet : Romanes-Conti 1935 de Takeshi Kaikô (Picquier)

Quand aux mangas qui parlent de saké, à commencer par Le gourmet solitaire, la liste serait presque aussi longue qu'en littérature. Un exemple singulier est fourni par une série de longue date intitulée Bar 'Lemon Heart' (non traduite en français) : son auteur et dessinateur tient un bar du même nom.

Le saké joue toujours, pour ces écrivains, l'une de ses fonctions initiales ; il accompagne les relations humaines, ou les moments forts en émotions.

À observer les photos des banquets d'écrivains d'il y a un demi-siècle, on est frappé par l'humaine qui se dégage de ces grands maîtres. Au Japon, apparaître en public sous l'emprise de l'alcool, en état d'ivresse, est plutôt bien accepté ; dans les années 50-60 plus encore qu'aujourd'hui. On peut ainsi voir artistes et écrivains se mettre à danser, parfois torse nu, ou discuter tête contre tête, et ce n'est pas sans une certaine nostalgie que l'on se replonge dans l'époque où le mot « bundan » (scène littéraire) était encore en usage – la belle époque où le nectar coulait à flot ! ■

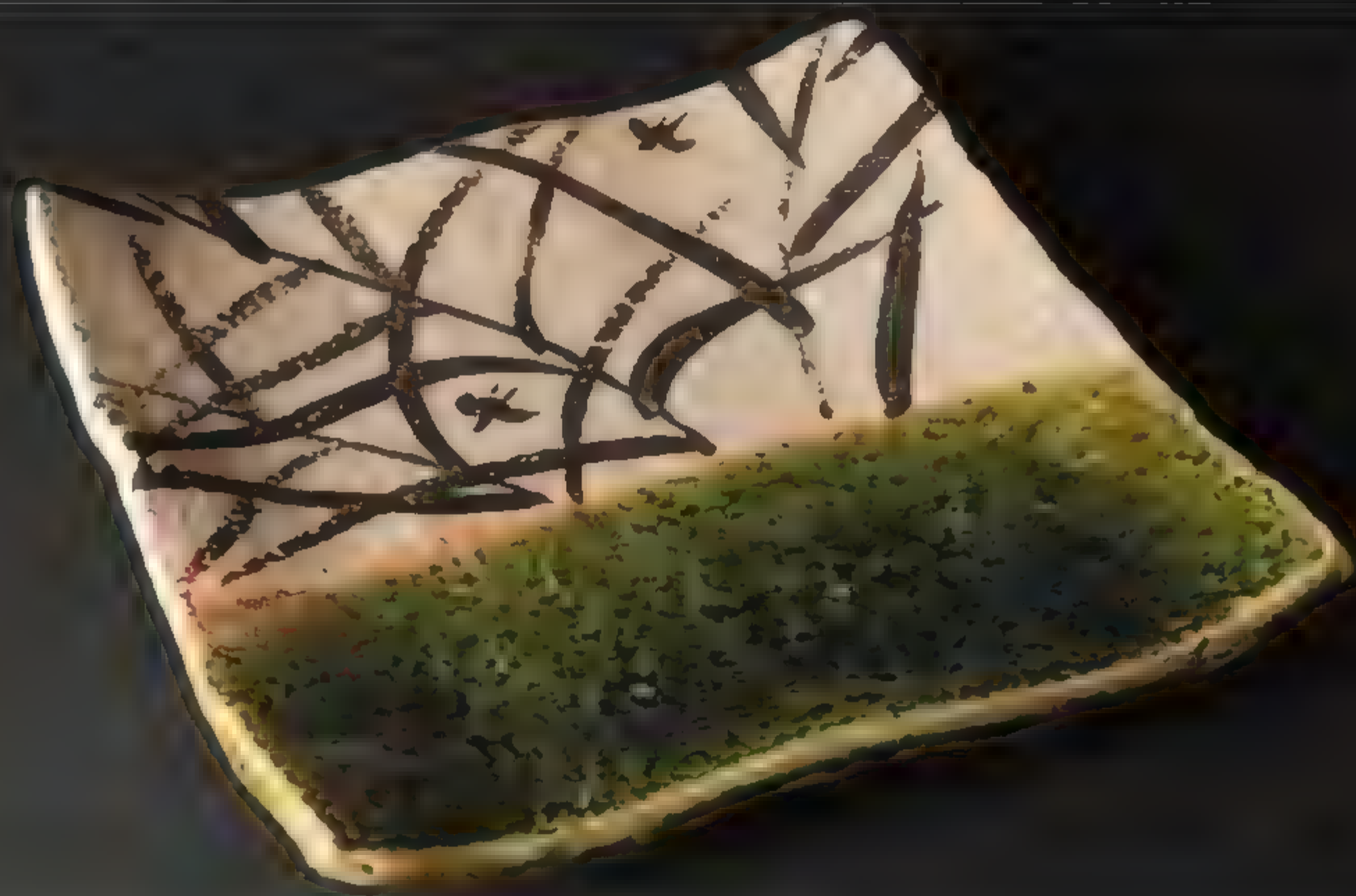
\*Ryoko Sekiguchi vient de traduire en français un recueil de nouvelles japonaises intitulé Le Club des Gourmets et autres cuisines japonaises ayant toutes un rapport avec la nourriture (ed. P.O.L.).



**Rosanjin**

# L'homme qui voulait manger la beauté

COMME SOUVENT, AU JAPON, LORSQU'IL S'AGIT D'UN ARTISTE, KITAÔJI ROSANJIN (1883-1959) EST SURTOUT APPELÉ PAR SON PRÉNOM, ROSANJIN. UN PRÉNOM CONNU DE TOUS LES JAPONAIS ET QUI ÉVOQUE LA GASTRONOMIE AU SENS LE PLUS LARGE. DE SON VIVANT DÉJÀ, ROSANJIN ÉTAIT VÉNÉRÉ COMME LE « DIVIN CRÉATEUR » DE LA CUISINE JAPONAISE MODERNE. UNE EXPO À GUIMET LUI REND HOMMAGE.



Il est certains artistes dont le travail exige de la part de qui le contemple une réflexion sur sa propre position d'esthète, Rosanjin est de ceux-là. Plus encore, Rosanjin est un individu hors pair, et à tous égards inclassable. À la fois céramiste, artiste laqueur, peintre et calligraphe, ses œuvres sont toujours très prisées de nos jours. Certains restaurants de cuisine traditionnelle japonaise haut-de-gamme qui avaient noué de son vivant un lien avec Rosanjin servent, aujourd'hui encore, leurs plats les plus raffinés dans une vaisselle conçue par l'artiste ; une manière d'exprimer une esthétique répondant à son art.

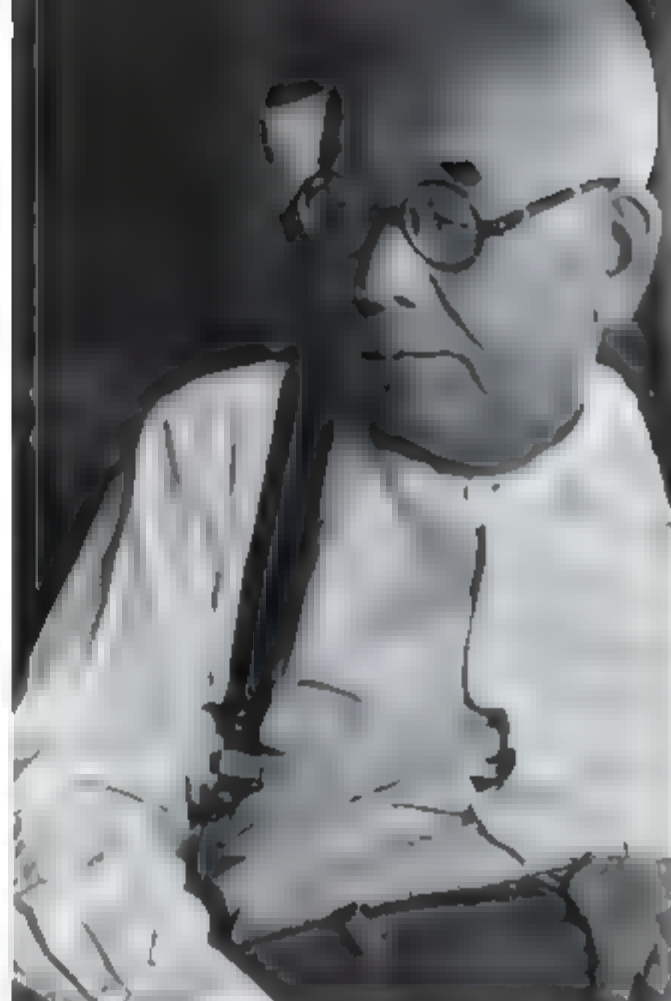
Essayiste à ses heures, Rosanjin a écrit notamment sur l'art de la céramique et sur la cuisine. Ses textes s'échelonnent de la réflexion esthétique la plus théorique à la présentation de recettes dans des revues féminines. Excellent cuisiner lui-même, il a tenu deux restaurants dans l'entre-deux-guerres. Autrement dit, Rosanjin incarne une figure inclassable, non seulement au Japon, mais aussi dans l'histoire de la gastronomie mondiale.

#### Puisque le génie existe en art, il existe nécessairement en cuisine...

Ce n'est que lorsque l'on considère ses multiples activités sous l'angle des arts de la table que l'on voit apparaître la parfaite cohérence de son art. En un sens, on pourrait considérer Rosanjin comme l'inventeur du spectacle que constituent « les arts de la table » ; il en serait à la fois le compositeur, le metteur en scène, le décorateur et le chef d'orchestre.

On ne peut qu'imaginer les heureux élus qui s'attableraient jadis dans son restaurant, devenu légendaire, « Hoshu ga oka saryô ». On pénètre dans une demeure traditionnelle, qui comporte des pièces consacrées à la cérémonie du thé. Dès que l'on s'y introduit, on entre dans son théâtre. Les espaces sont conçus par le maître et les murs décorés de ses peintures ou calligraphies. Seconde par huit cuisiniers, Rosanjin est le maître d'œuvre d'une représentation chaque fois unique. Ses clients se voient servi un menu établi par l'artiste, avec des couverts spécialement dessinés par lui. Les cuisines de ses restaurants sont approvisionnées tous les jours en légumes provenant de son potager.

Bien que respectueux de la grammaire de la gastronomie japonaise traditionnelle, Rosanjin avait inventé son propre système de services, inspire



Rosanjin, céramiste, peintre, calligraphe et grand cuisinier

des services à la chinoise ou à la française, revivifiant par là-même la temporalité du repas.

S'écoulait alors entre les services un moment éphémère, chaque fois singulier et pour cela même précieux. Rosanjin avait pour habitude de prendre note des préférences de ses clients et de les archiver, sans négliger pour autant de leur ménager des surprises.

Là, tout était disposé pour le plaisir des sens ; plaisir des yeux dans la conception des espaces, des céramiques et des laques, en accord avec les plats ; plaisir olfactif à proximité du jardin et de ses parfums de verdure ; plaisir gustatif rehaussé par ces délicatesses ; plaisir intellectuel enfin à la lecture de l'orchestre de sa cuisine... On conçoit aisément que cet espace ait séduit les plus hautes sphères des esthètes japonais, et l'on regrette de n'avoir pu assister en personne à ce « spectacle vivant », comme il arrive quand on manque une représentation d'exception à l'opéra.

Cette comparaison avec les arts vivants n'est pas simple vue de l'esprit. Le restaurant de Rosanjin était réservé aux membres d'un club dit « Club des gourmets », vraisemblablement inspiré d'une nouvelle du même nom de Tanizaki Jun'ichirô. Dans cette nouvelle, on peut lire ceci :

« Puisque le génie existe en art, il existe nécessairement en cuisine », tel était leur credo. Si on en croyait leur opinion sur la question, la gastronomie était un art, et, tout au moins en ce qui les concernait, ils étaient d'avis que la cuisine produisait un effet esthétique plus puissant que la poésie, la musique ou les Beaux-Arts. Quand ils étaient comblés de gastronomie, ou simplement quand toutes sortes de plats succulents les attendaient disposés sur la



■ ■ ■ table autour de laquelle ils étaient réunis, ils étaient saisis très précisément de la même excitation et de la même ivresse que lorsqu'on écoute une sublime partition d'orchestre, et leur âme se hissait au ciel dans un sentiment paradisiaque. »

On jurerait alors que c'est du restaurant de Rosanjin et de ses clients qu'il s'agit, par où se révèle clairement l'esthétique que partageaient certains artistes de l'époque.

Le plus remarquable chez Rosanjin, c'est que cette sublimation des arts de la table ne le conduisait pas forcément à la complication dans la conception des plats ou des céramiques en elle-même. Au contraire, il défendait dans ses écrits l'importance du « manger nature ». Ses céramiques portaient aussi des motifs inspirés de la nature, et il disait toujours qu'il n'y a pas mieux que de déguster chaque ingrédient au plus près du terroir qui les a produits. Certes, la cuisine japonaise s'est toujours inspirée de la beauté de la nature, mais Rosanjin a su exprimer ce rapport avec l'intensité d'un grand artiste.

Pareille conception n'est pas sans résonance avec les préoccupations de certains chefs français contemporains. On n'en appréciera que mieux l'étonnante contemporanéité de sa vision de la gastronomie : apprécier la nature et la sublimer dans l'art d'une cuisine vivante et simple, qui sait mettre en valeur ce qui fait l'essentiel du produit.

#### En un sens, les assiettes aussi sont comestibles

Une autre innovation introduite par Rosanjin, c'est la réalisation d'œuvres inspirées par différents styles régionaux. Il prenait également pour modèle des œuvres de style plus ancien, comme celui de l'époque de Momoyama (fin du 16<sup>e</sup> s.), réalisant ainsi une synthèse personnelle de l'art de la céramique japonaise. Si l'on songe au fait que l'écrasante majorité des artisans se tiennent à la lettre des enseignements de l'école qui les a formés, on peut imaginer la radicalité qu'incarnait la création de Rosanjin. Ce brassage de styles lui a d'ailleurs valu de nombreuses critiques. Certains n'hésitaient pas à le traiter d'« amateur », un bon « professionnel » étant censé consacrer toute sa vie à la perfection d'un style. Mais pour Rosanjin, cette création avait sa logique, puisqu'aucune école de céramique ne saurait se prévaloir de la propriété du beau. Comme il dit



## Rosanjin au Musée Guimet

**Exposition** « L'art de Rosanjin, génie de la cuisine japonaise (1883-1959) »

du 3 juillet au 9 septembre 2013 au Musée Guimet  
6, place d'Iéna, Paris 15<sup>e</sup>

Galerie des expositions temporaires

tarif d'entrée : 8 €

#### Autour de l'exposition ;

- le 4 juillet 18h30/petite salle : « Le monde d'Oishinbo », conférence de Tetsu Kariya
- le 6 juillet à 14h/Espace cuisine et salle de réception : « Petit Rosanjin - Un atelier en duo » (ces deux événements auront lieu à la Maison de la Culture du Japon)
- Le 6 juillet à 14h30 : dialogue sur Rosanjin et son époque, avec Ryoko Sekiguchi
- Le 9 septembre à 18h30 : dialogue entre Murata Yoshihiro du restaurant « Kikunoi » et Pierre Gagnaire (tous deux au Musée Guimet)

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site <http://lart-de-rosanjin.org>.

Quand on mange un plat, on mange la beauté. C'est cela, la vie artistique. Plus parfaite est la cuisson, plus délicat est le goût, plus la vaisselle est adaptée, plus le plat est délicieux ; et plus belles sont les assiettes, mieux on déguste le contenu. On dit qu'on ne peut pas manger les assiettes, mais les hommes dégustent la beauté des assiettes, et dans ce sens, elles sont bien comestibles. En effet, on pourrait dire que Rosanjin a su donner corps à son expression favorite : *bi-shoku* (« l'esthétique du manger »). S'il n'a pas inventé la formule, qui lui préexistait, il a si bien donné vie au concept du « beau autour de la table » que l'on pourrait aussi traduire par « déguster le beau ». Ainsi, le beau est assimilé dans notre corps, grâce au manage des perceptions et sensations dans cet Art. ■

# Cuisez japonais à la maison !



HUGO YOSHIKAWA

DAIZO HASHIDA

## gohàn

LE PREMIER LIVRE DE RECETTES EN MANGA



Place une petite cuillerée  
d'œufs de saumon au centre  
du bol.



4. Éparpille une pincée de  
ciboulette ainsi que quelques  
gouttes de shoyu.



THEMA PRESS



13. Place les fruits sur la  
mousse.



15. Fais couler deux grosses  
cuillerées de sauce sur la food.



LA SIE AU  
FR GO POUR  
DU CANNULISE  
BIEN



MA JE FA S  
TOUT D'UN COUP  
FIRE L'ASTÉ  
DU CAFE  
AU UN  
QUAND  
JE SUI  
PRET



**Le premier livre de recettes japonaises en manga :**  
50 recettes dessinées pas à pas  
des explications pour chaque sauce et assaisonnement

A commander sur [www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr) et en vente à Japan Expo

15 EUROS

EDITIONS THÉMA PRESS



# Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRES DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ AUSSI CONSULTER GRATUITEMENT LES ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE [WWW.WASABI.FR](http://WWW.WASABI.FR). ET POUR SUIVRE L'ACTUALITÉ DE LA GASTRONOMIE JAPONAISE EN TEMPS RÉEL, REJOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK : WASABI, LE GOÛT DU JAPON.

<b>ACE GOURMET (BENTOS)</b>	01 47 03 94 38
<b>AKI</b>	01 42 97 54 77
<b>L'ARC</b>	01 49 27 92 67
<b>ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE</b>	
<b>BOULANGERIE AKI</b>	01 40 13 63 38
<b>COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS)</b>	01 42 60 20 83
<b>DESTINATION JAPON (VOYAGE)</b>	01 42 66 04 32
<b>EBISU</b>	01 42 61 83 90
<b>EDOKKO</b>	01 58 62 49 21
<b>FOUJITA</b>	01 42 61 42 93
<b>FOUJITA 2</b>	01 49 26 07 70
<b>HELLO SUSHI</b>	01 42 66 37 27
<b>HIGUMA</b>	01 47 63 38 39
<b>HIGUMA</b>	01 58 62 49 21
<b>JAPORAMA</b>	01 42 36 21 30
<b>JIN</b>	01 42 61 60 71
<b>KAZÉ (OBJETS JAPONAIS)</b>	01 42 61 60 71
<b>KILALA</b>	01 47 63 38 39
<b>KHUGAWA</b>	01 42 60 63 87
<b>KUNITORAYA</b>	01 47 03 13 03
<b>KUNITORAYA FRANCE</b>	01 47 03 07 74
<b>K MART (ÉPICERIE)</b>	01 58 62 48 74
<b>JIN (NOUVEAU)</b>	01 42 61 60 71
<b>LAI LAI KEN</b>	01 40 13 96 80

<b>LIBRAIRIE JUNKUDO</b>	01 42 60 89 12
<b>MATSUDA</b>	01 42 60 26 38
<b>MATSURI RICHÉLIEU</b>	01 42 61 03 73
<b>MIDORY</b>	01 42 97 47 30
<b>MIYOSHI</b>	01 42 86 50 80
<b>NANIWAYA</b>	01 40 20 43 01
<b>NODAIWA</b>	01 42 86 03 42
<b>OFFICE DU TOURISME JAPONAIS</b>	
<b>SAGANO</b>	01 40 41 04 43
<b>SAPPORO RAMEN</b>	01 40 13 96 68
<b>SAPPORO RAMEN</b>	01 42 60 60 68
<b>SUSHI GAN</b>	01 42 97 44 48
<b>TAKARA</b>	01 42 96 06 38
<b>TOHAYA (pâtisseries)</b>	01 42 60 13 00
<b>VILLA TOKYO</b>	01 42 36 82 41
<b>VIVRE LE JAPON (VOYAGES)</b>	01 42 61 60 83
<b>YAKINIKU</b>	01 42 96 27 60
<b>YASURIE</b>	01 47 03 86 37
<b>YU HEISEI</b>	01 42 60 35 30
<b>ZEN</b>	01 42 61 93 89
<b>2<sup>e</sup> arrondissement</b>	
<b>AAA (ÉCOLE DE JAPONAIS)</b>	01 42 96 09 05
<b>ACE OPERA (ÉPICERIE)</b>	01 40 07 93 57
<b>ACE MART (ÉPICERIE)</b>	01 42 97 36 60
<b>AICHN</b>	01 42 09 03 01

<b>BOOK OFF (ÉPICERIE)</b>	01 42 60 00 66
<b>CHEZ MURU</b>	01 42 66 04 88
<b>COMPTOIR DU SUSHI</b>	01 58 40 85 89
<b>DEVANT VOUS</b>	01 42 66 88 27
<b>EDOKKO</b>	01 40 07 11 81
<b>HOKKAIDO</b>	01 42 60 50 93
<b>JUJIYA (ÉPICERIE)</b>	01 42 61 60 83
<b>KIM CHI</b>	01 42 66 50 78
<b>KINTARO</b>	01 47 42 13 14
<b>KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE)</b>	01 42 61 33 66
<b>KOETSU</b>	01 40 15 98 90
<b>KYOTORI</b>	01 42 60 08 98
<b>MATSU SUSHI</b>	01 40 26 35 06
<b>MICHI</b>	01 40 20 48 93
<b>MONDOJI</b>	01 47 42 844 88
<b>OGURA</b>	01 47 42 77 79
<b>OKINAWA</b>	01 42 66 21 68
<b>TOKYO SUSHI</b>	01 45 06 13 30
<b>TOYOTOMI</b>	01 42 66 02 66
<b>VOYAGES A LA CARTE</b>	01 42 06 81 29
<b>YAMAMOTO</b>	01 49 27 90 26
<b>YOKOSUNA</b>	01 45 08 52 73
<b>3<sup>e</sup> arrondissement</b>	
<b>KAGAYAKI</b>	01 48 57 61 88
<b>TAËKO</b>	01 48 04 34 59

<b>YOSHICAWA</b>	01 48 04 35 00
<b>4<sup>e</sup> arrondissement</b>	
<b>AKATSUKI</b>	01 42 78 71 77
<b>ALLO SUSHI</b>	01 44 61 93 73
<b>ADYAMA</b>	01 42 74 53 92
<b>BISTRO TOKYO</b>	01 42 72 11 11
<b>IKAT (OBJETS JAPONAIS)</b>	01 48 04 33 34
<b>ISAMI</b>	01 48 48 06 97
<b>KRAMONOVA (OBJETS JAPONAIS)</b>	01 48 67 36 12
<b>KYO</b>	01 42 72 36 48
<b>MINORI</b>	01 44 78 07 68
<b>MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS)</b>	01 42 78 23
<b>SUN</b>	01 45 04 89 38
<b>TAJIMI</b>	01 42 77 42 82
<b>5<sup>e</sup> arrondissement</b>	
<b>ASIA TEE</b>	01 43 26 39 90
<b>EDOGAWA</b>	01 47 07 65 39
<b>INAGIKU</b>	01 43 54 70 07
<b>KANAE (ÉPICERIE)</b>	01 42 61 60 83
<b>LENGUE</b>	01 48 13 75 16
<b>SAKÉ BAR</b>	01 43 26 05 32
<b>SASHIMI BAR</b>	01 43 54 57 88
<b>SOLA</b>	01 43 26 38 04

• **HIGUMA** •  
Spécialité de ramen



163 rue Saint Honoré  
75001 Paris  
Tél. : 01 58 62 49 22  
Ouvert tous les jours



**JIPANGUE**

98 rue La Boétie 75008 PARIS  
01 45 63 77 00  
Udon-suki, Shabu-shabu,  
Suki-yaki et Sushi  
Fermé samedi midi et dimanche



**NODAIWA**

Paris Tokyo  
Spécialité d'anguilles grillées,  
une tradition japonaise  
272, rue Saint-Honoré 75001 Paris  
**01 42 86 03 42**



**SUSHI - YAKITORI - UDON**

163 rue Saint Honoré 75001 Paris  
01 58 62 49 23  
Service non stop - 7 jours sur 7



6<sup>e</sup> arrondissement

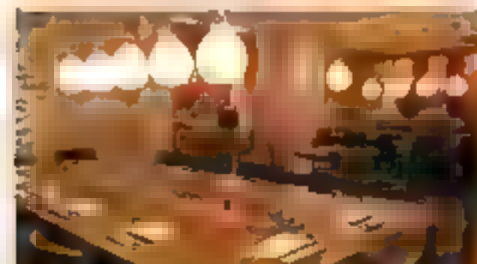
<b>■ AZABU</b>	01 46 33 72 05
3, rue André Malraux	
<b>■ ITADAKI</b>	01 43 26 66 25
64, rue Monsieur le Prince	
<b>■ HANAFOUSA</b>	01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie	
<b>■ KIM'S ORIENT EXTREME</b>	01 46 48 92 27
4, rue Bernard Palissy	
<b>■ KYOTORI</b>	01 43 34 46 44
6, rue Monsieur le Prince	
<b>■ MANDARINE SUSHI</b>	01 42 22 25 21
32, rue St Placide	
<b>■ SHU</b>	01 46 54 25 88
8, rue Suger	
<b>■ SUSHI HOUSE</b>	01 43 29 34 83
50, rue Dauphine	
<b>■ TOKUGAWA</b>	01 42 22 32 99
49, bd du Montparnasse	
<b>■ TOKYOTORI</b>	01 33 42 02 76
18, rue Monsieur le Prince	
<b>■ TSUKIZI</b>	01 43 34 63 19
2 bis, rue des Cloppes	
<b>■ YEN</b>	01 43 44 11 18
22, rue St Sulpice	
<b>■ YUSHI</b>	01 44 07 63 11
8, rue des Cloppes	

7<sup>e</sup> arrondissement

<b>■ AIDA</b>	01 43 06 14 18
1, rue Pierre LeDoux	
<b>■ ARIDO</b>	01 47 53 74 49
206 bis, rue de Grenelle	
<b>■ MAISON DU SUSHI</b>	01 45 51 24 24
44, avenue Boquet	
<b>■ MATSURI</b>	01 45 51 24 24
74, rue du Parc	
<b>■ MIYAKO</b>	01 47 05 41 83
2, rue de l'Université	
<b>■ WALAKU</b>	01 36 24 11 02
33, rue Rousselet	
<b>■ YUZU</b>	01 47 05 26 84
33, rue de Bellechasse	

8<sup>e</sup> arrondissement

<b>■ ASIAN</b>	01 36 89 11 00
30, avenue Georges V	
<b>■ LE BAR A SUSHI</b>	01 45 22 43 33
33 bd des Batignolles	
<b>■ CHAJIN (THÉ JAPONAIS)</b>	01 53 30 03 24
24, rue Pasquier	
<b>■ HANAWA</b>	01 56 62 70 70
26, rue Bayard	
<b>■ HYOTAN</b>	01 42 25 36 78
3, rue d'Artois	
<b>■ TAISHO KEN LAMEN</b>	01 45 51 08 79
27, rue du Colisée	
<b>■ JIPANGUE</b>	01 45 63 77 00
96, rue La Boétie	
<b>■ KINUGAWA</b>	01 45 63 06 07
4, rue—Philippe du Roule	
<b>■ KYOMIZU</b>	01 45 63 06 07
4, rue—Philippe du Roule	
<b>■ KOKONANA</b>	01 45 62 15 08
1, bd rue Jean Marbois	
<b>■ NEW KYOTO</b>	01 53 04 07 90
6, rue Corvetto	
<b>■ KYOTO ST LAZARE</b>	01 42 93 35 13
9, rue de Italy	



26, rue Bayard 75008 Paris  
Tel. : 01 5662 7070  
<http://www.hanawa.fr>

Restaurant gastronomique  
Du lundi au samedi  
12h 14h 30 - 19h 30 22h 45  
Galerie d'exposition et vente  
Événement et banquet

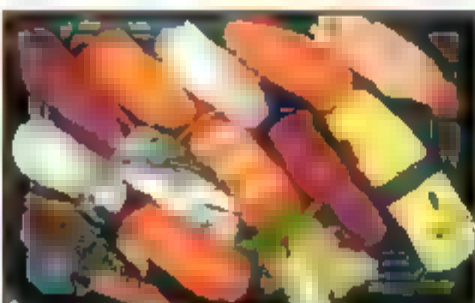
<b>■ MATSURI</b>	01 43 63 30 14
24, rue Marbeuf	
<b>■ NAKA</b>	01 42 88 03 04
60, rue de Valenciennes	
<b>■ OKAME</b>	01 46 22 90 03
233, Rue du Fg Saint Honoré	
<b>■ SUSHI JAPÔ</b>	01 44 90 00 61
53, rue de Nolite	
<b>■ YAKI KOCHI</b>	01 43 58 51 88
33, rue La Boétie	
<b>■ YAMAICHI</b>	01 43 87 18 04
9, rue de Italy	
<b>■ YOKO</b>	01 45 61 89 13
170, bd Haussmann	

9<sup>e</sup> arrondissement

<b>■ FUJI SUSHI BAR</b>	01 48 74 38 83
5, rue Joubert	
<b>■ FUJI YAKI</b>	01 42 81 54 23
20, rue Henri Monnier	
<b>■ HOTARU</b>	01 48 78 33 74
18, rue Rodier	
<b>■ IZAKI</b>	01 33 16 43 48
35, rue Lafayette	
<b>■ KIDAYA</b>	01 45 26 12 88
15, rue Lafayette	
<b>■ KIKU</b>	01 44 83 02 30
58, rue Richer	
<b>■ KUSHI YAKI</b>	01 49 70 05 24
4, rue de Rohannecourt	
<b>■ MATSUSAKA</b>	01 48 00 84 04
16, rue Montyon	
<b>■ MOMOKA</b>	01 40 18 18 99
8, rue Jean-Baptiste Pigalle	
<b>■ MUSSUBI</b>	01 42 40 31 02
88, rue d'Hauteville	
<b>■ SAKURAYA</b>	01 47 70 54 41
3, rue Brungé-Batellière	
<b>■ SUSHI BOUBOU</b>	01 48 78 54 50
72, rue Maubourg	
<b>■ SUSHI YAKI</b>	01 42 46 11 77
1 bis, rue Blais	
<b>■ TOKU</b>	01 45 28 18 80
10, rue de la Botte rouge	
<b>■ TONEGAWA</b>	01 42 63 28 18
8, rue Godot de Mauroy	
<b>■ YAMAMURA</b>	01 48 00 80 18
1, rue Bergère	

10<sup>e</sup> arrondissement

<b>■ ESPACE JAPON (CENTRE CULTUREL)</b>	01 47 00 77 47
12, rue de Nancy	
<b>■ MUSSUBI</b>	01 42 46 31 02
<b>■ NISHIKURA</b>	01 40 22 88 88
12, rue du Faubourg Poissonnière	
<b>■ OISHI SUSHI</b>	01 40 35 14 12
38, rue Louis Blanc	
<b>■ SUSHI SAKE</b>	01 40 38 37 85
34, rue du Fg St Martin	
<b>■ TOKUYAKI</b>	01 46 07 07 01
23, rue du Fg St Martin	
<b>■ YAMADA</b>	01 40 07 01 88
168, rue du Fg St Martin	



le bar  
sushi

SPÉCIALITÉ D'ANGUILLE ET DE  
WAGYU (BOEUF JAPONAIS)  
55 bd des Batignolles, Paris 8<sup>e</sup>  
Tel : 01 45 22 43 55

## PARIS



## ■ BENKAY

Situé à l'embouchure de Seine, ce pionnier de la gastronomie japonaise en France est surtout connu pour ses complais de teppanyaki à déguster en égarant les bateaux passer. Mais le Benkay propose également de succulents sushi préparés de main de maître par Masao Karasuyama.

61 Quai de Grenelle 75015 Paris. T. 01 40 58 21 26

## ■ BIZAN

L'ancien Issé est devenu Bizan sous la houlette de son nouveau propriétaire Tosiro Kuroda. On y déguste aussi bien des sushi que des classiques de la cuisine japonaise accompagnés d'excellents sakés.

58 Rue Sainte-Anne 75002 Paris. T. 01 42 96 67 76



## ■ COMME DES POISSONS

Un bar à sushi comme à Tokyo. Tout petit mais fort sympathique et proposant une grande variété de poissons. Réserver impérativement (9 places en tout et pour tout).

24 rue de la Tour, 75016 Paris. T. : 01 45 20 70 37

## ■ HIGUMA

Une adresse très pensée pour ses soupes de nouilles (ramen). On voit les cuisiniers faire sauter la viande et les légumes dans d'immenses woks et préparer les gyoza grillés (excellents) qui arrivent bien croustillants... Un must.

163 rue Saint Honoré, 75001 Paris. T. 01 58 62 40 22. Ouvert tous les jours.

## ■ JIPANGUE

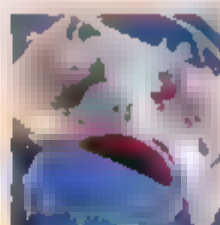
Un authentique restaurant japonais dans le quartier des Champs-Élysées ? C'est assez rare pour être signalé. La spécialité de Jipangue, les sushi bien sûr mais également le sukiyaki et le shabu-shabu.

96 rue La Boétie, 75008 Paris. T. 01 45 63 77 00. F. samedi midi et dimanche.

## ■ NODAWA

Paris a de la chance : en dehors du Japon, c'est le seul endroit où l'on peut déguster les fameuses anguilles caramélisées dont Nodawa est LE spécialiste. Au menu, plusieurs sortes de kabayaki (coffret en papier contenant de l'anguille posée sur du riz blanc) ainsi que plusieurs déclinaisons comme les brochettes de foie d'anguille ou du foin d'anguille au sésame.

272 Rue St Honoré 75001 Paris. T. 01 42 86 03 42. F. dimanche.



## ■ LE BAR À SUSHI IZUMI

C'est le plus récent des « vrais » restaurants de sushi de la capitale. Le chef Izumi propose de nombreux poissons tels la saurine, le chinchar, la chate, mais n'a pas son pareil pour cuisiner l'anguille avec une sauce dont c'est le secret. Autre spécificité : le « en d'or » accord (subtil) entre sushi et vin rouges.

55 bd des Batignolles 75008 Paris. T. 01 45 22 43 55. F. dim. et lun.

## ■ ZEN

C'est le genre de « cantine » japonaise où l'on prend vite ses habitudes. Il faut dire que la carte est assez variée pour qu'on puisse, chaque jour, se régaler d'un plat différent : poisson grillé, tonkatsu, riz au curry, ramen et bien sûr, les fameux sushi de Maître Aiba, qui comptent parmi les meilleurs de Paris.

8 rue de l'Échelle 75001 Paris. T. 01 42 61 93 98. Ouvert tous les jours.

## ■ HANAWA

Carla Bruni y a, dit-on, ses habitudes. Et elle n'est pas la seule à apprécier ce temple de la haute gastronomie japonaise qui sert aussi bien de la cuisine de Kyoto que des sushi ou, plus rare, du teppanyaki réinterprété à la française.

26 rue Bayard 75008 Paris. T. 01 56 62 70 70

## NICE

## ■ YUZU SUSHI

"Le chef très expérimenté prépare une vraie cuisine japonaise et fait son marché chaque jour afin de dénicher le meilleur de la pêche locale. Savoir-faire, précision, tradition et qualité." On ne saurait mieux dire que le Michelin 2012 pour louer les qualités de ce restaurant ouvert en septembre 2010 par Keiji Sakaguchi, un maître sushi comme on en compte très peu en France.

35 rue du Maréchal Joffre 06000 Nice. T. 04 93 85 79 87. F. dim. et lun.



11<sup>e</sup> arrondissement

<b>CENTRE FRANCO JAPONAIS</b>	01 43 48 00 38
<b>LE PALAIS DES THÉS</b>	
10 rue Maréchal	
<b>KAMPEI</b>	01 43 48 17 08
19 rue Voltaire	
<b>KUNONO</b>	01 40 23 44 83
115 rue St Maurice	
<b>KINOSUZU</b>	01 40 05 10 32
19 rue de la République	
<b>KUNSHIKATSU BON</b>	01 43 38 62 27
24 Rue Jean-Pierre Timbaud	
<b>KYOBASHI</b>	01 53 36 73 34
117 rue St Maurice	
<b>MOMIJI</b>	01 43 06 14 72
20 rue Davis	
<b>NAKAGAWA</b>	01 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert	
<b>SAKURA</b>	01 43 38 74 92
46 rue de la Roquette	
<b>SUDYAKI</b>	01 49 23 04 98
12 rue de la Roquette	
<b>SINO VILLAGE</b>	01 43 35 92 79
9 rue de Charonne	

12<sup>e</sup> arrondissement

<b>GINZA</b>	01 43 46 61 98
1 rue F. Corneille	
<b>HAYASHI</b>	01 43 45 88 78
20 rue de Valenciennes	
<b>IZAKAYA</b>	01 40 38 93 88
50 rue de Lyon	
<b>ROBATA</b>	01 43 07 68 79
66 rue J. J. Dauterive	
<b>SAMOURAI</b>	01 43 07 52 30
12 rue Emile Chevalier	
<b>SUSHIVILLA</b>	01 43 48 66 03
216 rue du faubourg St Antoine	
<b>YOKO</b>	01 43 43 82 18
134 av. Garibaldi	

13<sup>e</sup> arrondissement

<b>EXO CASH &amp; CARRY (ÉPICERIE)</b>	01 53 82 72 00
26 Avenue d'Ivry	
<b>ISHIKAWA</b>	01 53 78 12 70
45 rue Albert	
<b>IZU</b>	01 48 31 87 01
7 rue Vénus	
<b>JAPONIKA</b>	01 43 88 88 83
8 avenue de Choisy	
<b>MAKI SUSHI TOKYO</b>	01 45 84 54 4
44 rue de Tolbiac	
<b>MATSUYAMA</b>	01 43 88 22 8
11 rue Auguste Blanqui	
<b>SAMOURAI</b>	01 43 82 88 88
42 avenue de la Porte d'Ivry	
<b>TORI ICHI</b>	01 43 84 85 88
42 rue Louis Weiss	

14<sup>e</sup> arrondissement

<b>ATSUMI</b>	01 43 27 08 83
28 rue de la Gaité	
<b>GINZA</b>	01 43 20 43 54
50 rue Daguerre	
<b>HASHIMOTO</b>	01 43 43 70 56
46 rue Didot	
<b>HOSHI</b>	01 43 27 18 27
11 rue de la Gaité	
<b>KIMURA</b>	01 43 42 33 5
38 rue Parnely	
<b>SUSHITRA</b>	01 43 42 70 76
113 rue Didot	
<b>SUSHI GOZEN</b>	01 40 47 55 01
20 rue Delambre	
<b>TOMBO</b>	01 42 32 61 83
14 rue de l'Arrivée	
<b>TORICHO</b>	01 43 21 20 97
47 rue du Montparnasse	
<b>YAMATO</b>	01 43 20 16 34
44 bd du Montparnasse	

15<sup>e</sup> arrondissement

<b>ARITO MONTPARNASSE</b>	01 42 22 01 00
20 rue de l'Arrivée	
<b>BENKAY</b>	01 40 58 2 26
6 rue de Grenelle	

## CULTURE JAPON (BOUTIQUE)

<b>EURO-MART (ÉPICERIE)</b>	01 43 77 42 77
11 rue de la République	
<b>HI MART (ÉPICERIE)</b>	01 43 77 08 88
71 bis rue Saint-Charles	
<b>ICHIBAN</b>	01 43 77 08 88
28 rue de la République	
<b>JAPAN SUSHI EXPRESS</b>	01 43 67 00 01
45 rue de Vaugouard	
<b>JUGOYA</b>	01 43 78 03 80
85 rue des Entrepreneurs	
<b>KAISEKI SUSHI</b>	01 43 54 48 60
7 bis rue André Lafont	
<b>KANAE (supérette)</b>	01 56 06 77 88
11 rue Lemaître	
<b>KITO KITO</b>	01 47 34 12 08
43 rue Mathurin Régnier	
<b>K-MART (ÉPICERIE)</b>	01 43 57 58 33
334 rue de la République	
<b>KOKUMI</b>	01 47 63 27 87
121 rue de Vaugouard	
<b>KOYUKI</b>	01 43 52 87 88
20 rue Grange	
<b>LÉGENDE DU JAPON</b>	01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles	
<b>MAISON DE LA CULTURE DU JAPON</b>	01 44 33 00 00
11 rue de la République	
<b>MATEMAN</b>	01 43 77 03 50
55 rue de la République	
<b>NANA YA (ÉPICERIE)</b>	01 43 77 03 50
81 rue de la République	
<b>NIPPON SUSHI</b>	01 48 28 30 28
2 rue Lefebvre	
<b>NOMIYA</b>	01 40 43 9 01
6 rue de la République	
<b>OKAYAMA</b>	01 43 78 80 01
17 rue de la République	
<b>OSAKA VOULLE</b>	01 43 31 35 28
40 rue de la République	
<b>TAGAWA</b>	01 43 73 83 21
37 bis rue Rouelle	
<b>YAKI</b>	01 43 79 42 28
54 rue du Docteur Fribourg	
<b>YANASE</b>	01 42 58 57 88
75 rue Vasco de Gama	
<b>WASABI</b>	01 43 30 38 14
88 rue de la République	

16<sup>e</sup> arrondissement

<b>AKASAKA</b>	01 42 88 77 88
9 Rue Nicolo	
<b>COMME DES POISSONS</b>	01 43 20 70 37
24 rue de la Tour	
<b>HISADA (FROMAGERIE)</b>	01 42 88 34 30
7 rue de la Marche	
<b>JUAN</b>	01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe	
<b>KURA</b>	01 43 20 18 22
50 rue de la République	
<b>MATSURI</b>	01 42 24 88 88
11 rue de la République	
<b>MATSURI</b>	01 47 27 00 30
11 rue de la République	
<b>MIYAGAWA</b>	01 43 27 01 83
115 rue de la République	
<b>OKYOTO</b>	01 48 51 20 84
10 rue Chateaux	
<b>OSAKA</b>	01 43 20 60 20
11 rue de la République	
<b>OZU</b>	01 40 69 23 00
2 av. des Nations Unies	
<b>SUSHI GOURMET</b>	01 43 27 08 02
1 rue de la République	
<b>TAMPOPO</b>	01 47 27 74 82
86 rue Lantier	
<b>YOSHI</b>	01 47 20 48 84
11 rue Jean Giraudou	
<b>YUSHI 16</b>	01 47 04 33 20
21 rue de la République	

17<sup>e</sup> arrondissement

<b>AYANE</b>	01 42 27 88 00
0 rue Rennequin	
<b>CHEZ YI (SALON DE THÉ)</b>	01 47 3 40 88
27 rue Bayen	
<b>ISUMO</b>	01 47 84 36 27
47 rue des Acacias	
<b>KIFUNE</b>	01 43 72 1 18
44 rue Saint-Ferdinand	
<b>KOKUYA</b>	01 44 90 88 12
5 rue des Baignoires	
<b>NAGANO</b>	01 48 88 80 53
7 rue de la République	
<b>NAKAMURA</b>	01 40 55 90 72
25 rue Bayen	

18<sup>e</sup> arrondissement

<b>ASUKA</b>	01 42 55 30 91
143 rue Maréchal	
<b>BASHO</b>	01 42 55 19 61
63 rue Lepic	
<b>LA CAVE 27</b>	06 0 45 89 77
27 rue Lamarck	
<b>ENISHI</b>	01 42 57 32 14
67 rue Labbé	
<b>FUGU</b>	01 42 23 11 11
112 rue Lamarck	
<b>GULO GULO</b>	01 42 54 23 92
8 rue Garibaldi	
<b>KEKO</b>	01 46 08 41 23
143 rue Croissant	
<b>KONTARO</b>	01 42 37 27 97
66 bd Rochechouart	
<b>MIYAZAKI</b>	01 42 29 8 71
2 rue Lagelle	
<b>MANEKO MENO (ASSOCIATION)</b>	01 42 64 32 78
1 bis rue Garibaldi	
<b>NAOKO</b>	01 33 41 64 33
3 rue des Abbesses	
<b>SAKANA</b>	01 33 28 08 35
46 bd de Clichy	
<b>SUSHI AKASHI</b>	01 44 90 85 65
3 rue Forest	
<b>TOKYO</b>	01 42 54 31 12
40 rue Cuvier	

19<sup>e</sup> arrondissement

<b>MATSUBA</b>	01 40 34 42 92
37 av. Corentin Lepage	
<b>MINOWA CONCEPT</b>	01 42 58 88 24
1 rue de la République	
<b>NAKAGAWA</b>	01 42 06 43 22
9 rue de la République	
<b>NAKAGAWA</b>	01 42 40 88 83
7 rue des Filles	
<b>SUSHI YA</b>	01 42 02 85 82
2 rue d'Alsace	



## Yuzu Sushi

Spécialité poissons de la Méditerranée

35 rue Marechal Joffre Nice 06000

04 93 85 79 87

Ouvert du mar au sam.

www.yuzu-sushi.com

## Envie d'apprendre le japonais ?

Cours de japonais tous niveaux,  
de débutants complets à confirmés

Espace Japon, la méthode d'apprentissage

La méthode conçue par Espace Japon est basée sur la  
compréhension et la pratique orale de la langue avec des

## Formation professionnelle DIF

Espace Japon est habilité à dispenser les cours dans le  
cadre de la formation professionnelle.

## Formation à distance en e-learning

Vous ne pouvez pas assister au cours à cause de vos  
horaires ou de la distance ?

Retrouvez toutes nos activités

sur [www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)espace  
JaponTél : 01 43 48 00 38 - Fax : 01 43 48 00 39  
Métro : lignes 4 / 5 / 7 / 8 / 9 / 11



20<sup>e</sup> arrondissement

<b>ASAHI</b>	01 43 56 75 27
50 rue de Bellevue	
<b>SAPPORO</b>	01 43 73 58 70
152 bd de Charonne	
<b>SUSHI BAR</b>	01 42 41 28 99
153 rue de Bellevue	
<b>TAKUCHI</b>	01 47 67 03 98
7, rue du Cher	

## Boulogne-Billancourt

<b>SANKI</b>	01 46 08 38 38
36 av. Edouard-Vaillant	
<b>SHIKI</b>	01 47 61 94 22
53 rue Galland	

## Levallois-Perret

<b>SUSHI LAND</b>	01 41 06 07 54
66 rue Louise Michel	

## Issy-les-Moulineaux

<b>SUSHI KEN</b>	01 46 42 58 18
12 rue Ernest Renan	

## Neuilly-sur-Seine

<b>MATSUMI</b>	01 46 24 59 82
78, avenue Charles de Gaulle	

## PROVINCE

## SUD

## AGEN

<b>OSAKA</b>	05 53 06 31 76
36, bd Sylvain Dumon	

## AIX EN PROVENCE

<b>GEISHA SUSHI EXPERIENCE</b>	04 42 20 30 00
53 Cours Mirabeau	
<b>KYO SUSHI (A EMPORTER)</b>	06 50 01 50 50
500 rue Berthelet	
<b>NIJI EXPRESS</b>	04 42 25 14 74
51 Rue d'Italie	
<b>NIKKI SUSHI</b>	04 42 28 57 03
49 bd Canal	
<b>SUSHIKA</b>	04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne	
<b>YAMATO</b>	04 42 38 00 20
21 av. des Belges	
<b>YAMASUSHI</b>	04 42 39 92 50
9 rue d'Italie	
<b>YOJI</b>	04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo	

## AURANNE

<b>MOST OF US</b>	04 42 32 91 61
86 rue de la République	

## CANNES

<b>EDO SUSHI</b>	04 93 90 40 39
14 rue Mace	
<b>FUJI CANNES</b>	04 93 30 00 31
17, rue Notre Dame	

**日本食品店**

**サツキ**

**リオン**

**Satsuki**

Epicerie japonaise

37, Avenue Lacassagne

69003 Lyon

av. Felix Faure

av. Lacassagne

rue David

Du mardi au samedi

9h-13h 15h-19h

**www.satsuki.fr**



Livraison au bureau le midi  
(voir zones sur le site)

**www.obento-yoshiya.com**

ou à emporter  
ouvert du lundi au vendredi

Centre Commercial La Tramontane  
311 chemin de la Draille du Marbre

34170 CASTELNAU LE LEZ

Tel : 04.67.40.27.49

<b>D'SUSHI</b>	04 93 66 28 23
12 rue des Belges	
<b>SUSHIKAN</b>	04 93 39 60 13
5 RUE FLORIAN	
<b>TOKYO CANNES</b>	04 93 08 92 21
1, bd Victor Tilly	

<b>CANNES</b>	
<b>UNIVERSAL SUSHI</b>	04 42 08 27 81
11 av. Viguerie	

<b>CLERMONT FERRAND</b>	
<b>MAXXI</b>	04 73 00 79 15
65 rue du Port	
<b>SANTOOKA</b>	04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique	
<b>LE SUSHI CAFE</b>	04 73 31 33 45
21 rue des Vieilles	04 73 36 08 71

<b>HYERES</b>	
<b>YOKOSO</b>	04 94 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrari	

<b>MARSEILLE</b>	
<b>CAFÉ SUSHI</b>	04 91 33 78 87
22 bd Paul Peytral	
<b>KIM DO</b>	04 91 34 00 08
4 rue Capazza	
<b>LA VILLA</b>	04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz	
<b>SHABU SHABU</b>	04 91 54 16 00
30 rue de la Paix	
<b>SUSHI MOTO</b>	04 91 78 29 71
50 bd Italie	
<b>SUSHI STREET CAFE</b>	04 91 54 17 80
24 bd Notre-Dame	
<b>SU</b>	04 91 02 22 27
26, rue Hji Hakaim (Galerie Lafayette)	
<b>WASABI ART SUSHI</b>	04 91 47 89 40
21 rue du docteur Escat	
<b>ZEN PRADO</b>	04 91 53 00 08
60 av. du Prado	

<b>MONTPELLIER</b>	
<b>SUKI SUSHI</b>	04 942 42 05 42
14 Bd Jean Zay	

<b>MONACO</b>	
<b>CAPOSUSHI</b>	00.377.93.25.39.52
6 impasse de la Fontaine	
<b>FUJI MONACO</b>	00.377.93.30.40.11
4 impasse Madonna	
<b>MAYA BAY SUSHI BAR</b>	
24 av. Princesse Grace	00.377.97.70.74.67
<b>MY SUSHI</b>	00.377.97.70.87.67
2 rue des Orangers	

<b>MONTPELLIER</b>	
<b>LE SUSHI BAR</b>	04 98 77 06 08
20 rue Bernard Deltieux	

<b>OBENTO YOSHIYA</b>	04 67 40 7 48
311 chemin de la Draille du Marbre	
CASTELNAU LE LEZ	
<b>SAKURA</b>	04 67 15 14 32
65 av. Général Champain	
<b>SUSHI BOAT</b>	04 67 82 00 37
12 rue de Verdun	



KINJIRUSHI  
BRAND



食べ方も美味しさの一部である。

Wasabi: un légume qui a du piquant  
Kinjirushi garantit sa fraîcheur pour un maximum  
de saveurs



Kizami-Wasabi  
(YKA-250)  
250g



Wasabi râpé  
(RO-1)  
200g



Wasabi râpé  
(FS-208)  
200g



Hana Wasabi  
(YH-8)  
250g



Wasabi en sachet  
(RVE-20)  
2.0g



Wasabi en sachet  
(RVS-30)  
2.5g

Numéro un japonais du marché professionnel

**金印わさび** KINJIRUSHI SALES CO., LTD.

Contact

Paris office 9, rue de l' Echelle-75001 Paris  
E-mail: m-kunieda@kinjirushi.co.jp  
URL: http://www.kinjirushi.co.jp/french/



## ● NICE

<b>AMADA</b>	04 93 62 00 83
17, rue Tardieu de l'Escarène	
<b>JUN NICE</b>	04 93 63 47 76
47, rue Gioffredo	
<b>HOME SUSHI &amp; SASHIMI</b>	04 93 53 37 37
3, rue de Grasse	
<b>HOT POT</b>	04 93 62 33 34
6 rue d'Alsace Lorraine	
<b>KAMOGAWA</b>	04 93 66 73 66
16 rue de la Butte	
<b>MA YUCCA</b>	04 93 66 39 84
26 rue de la Butte	
<b>MY SUSHI</b>	04 93 62 16 32
18, cours Saleya	
<b>O'SUSHI</b>	04 93 62 92 43
30 Avenue Jean Médecin	
<b>SAISON</b>	04 93 63 69 04
17 rue Gubematis	
<b>YUZU SUSHI BAR</b>	04 93 63 79 87
35 rue Maréchal Joffre	
<b>LE ZEN</b>	04 93 62 41 20
27 rue d'Angleterre	

## ● PAU

<b>WASABI'S</b>	05 59 27 00 00
2 place Clemenceau	

## ● PERPIGNAN

<b>OMEDETO</b>	04 68 51 29 90
12, Avenue Général Leclerc	

## ● RAMATUELLE

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● TOULOUSE

<b>L'ASSIETTE JAPON</b>	05 61 21 30 93
26 rue Peyrolères	

## ● NIMÈGE

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## ● NANTES

<b>NIKKI BEACH</b>	04 94 79 82 04
Route de l'Épi	

## QUEST

## ● BIARRITZ

<b>LE SUSHI LAND</b>	05 59 22 24 90
9 av. de la Reine Victoria	

## ● BORDEAUX

<b>CAFE JAPONAIS</b>	05 56 48 66 08
22, rue St Siméon	

## ● LE KIMONO

<b>LE SHOGUN</b>	05 56 79 23 80
22 rue Ferdinand Philippart	

## ● LE SHOGUN

<b>MOSHI MOSHI</b>	05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc	

## ● MOSHI MOSHI

<b>BREST</b>	05 56 79 22 81
8 place Ferdinand Laborde	

## ● BREST

<b>HINOKI</b>	02 96 43 23 88
6 Rue des Onze Martyrs	

## ● CAEN

<b>COSY SUSHI</b>	02 31 75 11 08
3 rue du Vaugueux	

## ● MIYAKO

<b>MIYAKO</b>	02 31 34 77 83
13, rue St Michel	

## ● CHALLANS

<b>OBJECTIF ZEN</b>	02 51 93 28 78
11 place Aristide Briand	

## ● CHARTRES

<b>SHOGUN</b>	02 37 36 07 18
6, rue Dr Michel Gilbert	

## ● LA BAULE

<b>LE CAFE BOULLU</b>	02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc	

## ● LA ROCHELLE

<b>FUJIYAMA</b>	03 48 41 21 28
25 quai Babut	

## ● NANTES

<b>NOW SUSHI</b>	02 40 74 18 18
32 bis, rue Fouré	

## ● TAI SHOGUN

<b>TAI SHOGUN</b>	02 40 48 06 07
8 bis quai François Mitterrand	

## ● TOKYO

<b>TOKYO</b>	02 40 89 02 04
14 rue de la Juliette	

## ● QUIMPER

<b>ABALONE SUSHI</b>	02 98 64 38 91
17 Halle St François	

## ● RENNES

<b>FUJI</b>	02 99 36 12 00
8, rue Derval	

## ● MIZUNA

<b>MIZUNA</b>	02 99 79 18 88
3 rue d'Argentré	

## ● SAKURA

<b>SAKURA</b>	02 99 76 11 80
1 rue Saint Louis	

## ● SIMPLY SUSHI

<b>SIMPLY SUSHI</b>	02 99 78 18 33
2 rue Jules Simon	

## ● SAINT-BRIEUC

<b>NIGUI SUSHI</b>	02 96 42 11 39
4 place du Quésclin	

## ● SAINT-MALO

<b>TAKICHI</b>	02 23 18 24 20
5 rue Alphonse Thiébaut	

## ● TAMPOPO

<b>TAMPOPO</b>	02 89 40 87 33
5 place de la Poissonnerie	

## ● SOTTEVILLE-LES-ROUEN

<b>WASABI</b>	02 35 63 41 82
34 bis Place de l'Hôtel de Ville	

## ● SOUSTONS

<b>SUSHI NORI</b>	06 79 53 26 22
22 rue du 8 mai 1945	

## EST

## ● ANNECY

<b>O SUSHI</b>	04 50 45 81 82
2 rue Louis Ravaud	

## ● BESANCON

<b>SAMOURAI SUSHIS</b>	03 81 33 51 80
45 rue Bersot	

## ● CHAMBERY

<b>YAMAMO</b>	04 78 80 07 57
87, rue Ste Rose	

## ● DIJON

<b>SUSHI BAR</b>	03 85 00 08 06
7 rue Michélet	

## ● GRENOBLE

<b>HOKKAIDO</b>	04 76 34 18 78
Rue Theodore Nahaut	

## ● KYOTO

<b>OSAKA</b>	04 76 34 06 81
1, place du Charneyran (La Trénche)	

## ● SAPPORO

<b>SAPPORO</b>	04 76 89 02 43
64, cours Jean Jaurès	

## ● LE SAKÉ

<b>LE SAKÉ</b>	04 78 87 45 51
29 rue Condorcet	

## ● LYON

<b>BO SUSHI</b>	04 72 41 81 32
81 rue Duguesclin	

## ● CHEZ FYFY

<b>CHEZ FYFY</b>	04 78 19 31 91
6 rue des Maconniers	

## ● GOMAN ETSU

<b>GOMAN ETSU</b>	04 78 27 83 06
11 rue Lanterne	

## ● MATSURI

<b>MATSURI</b>	04 37 24 74 80
7 rue de la Fromagerie (1 <sup>er</sup> )	

## ● MATSURI

<b>MATSURI</b>	04 72 83 06 36
109 cours Lafayette (6 <sup>e</sup> )	

## ● MATSURI

<b>MATSURI</b>	04 72 83 06 36
80, rue de St Cyr	

## ● NEO SUSHI

<b>NEO SUSHI</b>	04 72 83 06 36
Centre Commercial de la Part-Dieu	

## ● NOBOWU

<b>NOBOWU</b>	04 78 42 33 79
28 rue Henri Germain	

## ● SOLER LEVANT

<b>SOLER LEVANT</b>	04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi	

## ● SUSHIDO

<b>SUSHIDO</b>	04 78 52 70 33
160 rue Cuvier	

## ● SUSHI KING

<b>SUSHI KING</b>	04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu	

## ● SUSHI &amp; SUSHIS

<b>SUSHI &amp; SUSHIS</b>	06 11 07 24 24
49 Rue de Groland	

## ● TEPPANYAKU

<b>TEPPANYAKU</b>	04 72 56 03 03
11 quai Romain Rolland	

## ● CHEZ TERRA

<b>CHEZ TERRA</b>	04 78 89 03 04
81 rue Du Guesclin	

## ● SAINT ETIENNE

<b>SAINT ETIENNE</b>	04 77 21 74 28
5, rue des Martyrs de Vigny	

## ● METZ

<b>OSAKA METZ</b>	03 87 36 08 90
32 bis rue Dupond des Loges	

## ● MULHOUSE

<b>TOKYO MIAHOUSE</b>	03 89 94 11 18
102 rue de Bado	

## ● REIMS

<b>MATSURI SUSHI</b>	03 26 86 10 10
9, rue de Chazelles	

## ● TONYO SARL

<b>TONYO SARL</b>	03 26 83 03 46
51, place d'Erlon	

## ● STRASBOURG

<b>FUJIYAMA</b>	06 19 88 02 12
16 rue des veaux	

## ● NIKADO

<b>NIKADO</b>	03 88 21 07 20
11 quai Turckheim	

## ● MOOZE

<b>MOOZE</b>	03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune	

## ● VITTEL

<b>LE COMPTON</b>	03 29 88 80 83
294 rue de Verdun	

## NORD

## ● LILLE

<b>JOMON</b>	03 28 36 54 48
4 rue de la Rapine	

## ● VALENCIENNES

<b>NEGISHI</b>	03 27 25 72 31
60 Av. Georges Clemenceau	

## OFFRE SPÉCIALE DÉCOUVERTE

■ Abonnement d'un an à Wasabi (4 numéros) + Le Guide du chef sushi :



+



=

30€

CHÈQUES À L'ORDRE DE THEMA PRESS, 40 RUE DE MOUZAÏA 75019 PARIS

Nom : .....

Adresse : .....

☐ Je souhaite m'abonner à partir du n°36 dans le cadre de l'offre spéciale découverte Abonnement + Guide du chef sushi





**Matsuri, restaurateur japonais écoresponsable, vous invite à goûter à la convivialité autour du comptoir tournant, idée importée du Japon**

Installé autour du comptoir tournant, vous saisissez les assiettes fraîchement préparées, de sushi, gunkan, maki, temaki, chirashi, sashimi, yakitori et bien d'autres spécialités japonaises, froides ou chaudes.

Sur place, à emporter et en livraison, Matsuri c'est à chaque fois un moment gourmand, sain et authentique.

Mais aussi responsable, découvrez nos engagements sur notre site.

**MATSURI.FR**

**0800 94 11 11**





ジャパンエキスポ

# Japan Expo

14<sup>e</sup> IMPACT

LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS  
DES FANS DE CULTURE JAPONAISE

4-7 JUILLET 2013

PARC DES EXPOSITIONS DE  
PARIS-NORD VILLEPINTE

GUEST OF  
HONOR  
2013  
MANGA

**KEN LE SURVIVANT**

**TETSUO HARA** - MANGAKA  
Rencontrez le dessinateur de la saga  
vitalité en conférences et ateliers

EXPOSITION  
EXCLUSIVE!

GUEST OF  
HONOR  
2013  
ANIME

**MACROSS**

**SHOJI KAWAMORI** - MECHA-DESIGNER  
Le créateur de Macross et de Vision d'Escaflowne  
vous donne rendez-vous à Japan Expo!

**ECG - EUROPEAN COSPLAY GATHERING**

IL Y A EN COMPÉTITION  
POUR UNE GRANDE FINALE!  
25 000 spectateurs attendus  
au fabuleux show sur la plus  
grande scène Cosplay d'Europe!

ECG est sponsorisé par  
**TALES OF XILLIA**

125 000 m<sup>2</sup>

de jeux, concours, démonstrations,  
initiations, dédicaces, conférences,  
avant-premières, quiz, freeplay...

ET DES TONNES DE CADEAUX  
À GAGNER!!!

[www.japan-expo.com](http://www.japan-expo.com)

MANGA • ANIME • MODE • MUSIQUE • CINÉMA • JEUX VIDÉO • CULTURE POPULAIRE • ARTS MARTIAUX • TRADITIONS

**ACCÈS** ▶ RER B - Station Parc des Expositions - Autoroute A1 ou A3, puis A104 - Sortie 2 : Parc des Expositions (accès visiteurs)

**HORAIRES D'OUVERTURE** ▶ 10h - 19h (tous les jours) **TARIFS** ▶ Jeudi : 10€ - Vendredi : 12€ - Samedi : 17€ - Dimanche : 14€ - Forfait 4 jours : 40,50€

**RÉSEAU FNAC** : FNAC, Carrefour, Géant, Le Bon Marché, Système U - 0 892 684 694 (0,34€/min) - [www.fnac.com](http://www.fnac.com) - Location Belgique : FNAC - 0 900 00 600 (0,45€/min) - [www.fnac.be](http://www.fnac.be)

**RÉSEAU TICKETNET** : Auchan, Cora, Cultura, E.Leclerc, Virgin Megastore - 0 892 390 100 (0,34€ TTC/min) - [www.ticketnet.fr](http://www.ticketnet.fr)

TICKETS EN PRÉVENTE OU EN VENTE À L'ENTRÉE DU FESTIVAL

